LE GOÛT DU JAPON

N°37 - hiver 2013

WASABI



Les restaurants japonais quartier par quartier

www.wasabi.fr

NOËL
OFFREZ UN COURS DE SUSHI !

UTSUWA
SENSUALITÉ DE LA CÉRAMIQUE JAPONAISE

BISTRO
IZAKAYA UN GENRE À PART

dossier

YATAI
L'ÂME DES RUES JAPONAISES

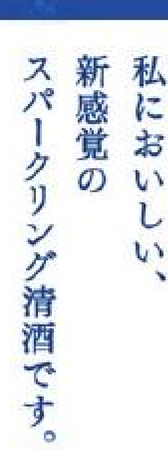


Tél : 01 45 10 24 00
Fax : 01 45 10 24 01
commande@foodex.fr

www.foodex.fr
Importateur de produits alimentaires japonais







前菜といっしょに
subtil

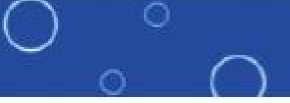






松竹梅白壁蔵
澪 みお
MIO

Produit dans la brasserie Shirakabegura à Hyogo






Whisky Sake Shochu Liqueurs









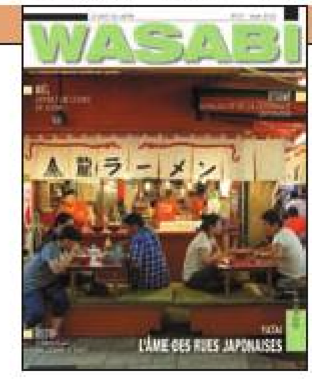









EDITO PAR PATRICK **DUVAL**



La cuisine est dans la rue !

Au Japon, durant les fêtes, la rue se transforme en un gigantesque restaurant où l'on trouve toute sorte de spécialités : des brochettes de poulet (yakitori) aux nouilles sautées (yakisoba) en passant par les crêpes au chou (okonomiyaki) ou les boulettes fourrées au poulpe (takoyaki)… sans compter les innombrables douceurs au haricot rouge, au potiron ou à la patate douce, bases de la pâtisserie japonaise…

A l'approche des fêtes de fin d'année, appareil en bandoulière, nos journalistes ont flâné dans les ruelles nipponnes les plus animées (et goûté à tout !) pour vous faire partager l'ambiance chaleureuse des matsuri, ces fêtes locales liées au culte shinto, où l'on déambule en kimono avant d'aller faire un petit coucou aux divinités.

Cette cuisine populaire, sans doute la préférée des Japonais, peut également se déguster dans les izakaya, ces estaminets à la mode nipponne qui commencent à apparaître à Paris. Fréquentées aussi bien par les étudiants que par les hommes d'affaires, les izakaya sont à mi-chemin entre le bar à tapas espagnol et le pub à l'anglaise. Sauf qu'on y vient avant tout pour boire du saké (Izakaya signifie maison où l'on boit du saké). Mais au fait, faut-il dire une ou un izakaya ? Vous trouverez p. 10 la réponse très argumentée de Pierre Baudry, sans doute l'un des meilleurs connaisseurs français du saké.

Alors si on changeait un peu des sushi en allant respirer l'air du vrai Japon ! C'est possible sans quitter Paris en allant chez Issé Izakaya (1), bistro nippon animé par une équipe 100% japonaise. Vous y découvrirez une cuisine aux parfums de miso, de shoyu ou de yuzu… et l'un des plus grands choix de sakés de la capitale.

Son créateur, Toshiro Kuroda, vient d'ailleurs de publier un magnifique ouvrage sur cet alcool méconnu qu'est le saké, encore trop souvent confondu avec le tord-boyau servi dans des petites tasses coquines en fin de repas. Une belle idée de cadeau de Noël à retrouver en page 4 avec d'autres suggestions nippo-gourmandes.

L'équipe de Wasabi vous souhaite de très bonnes fêtes.

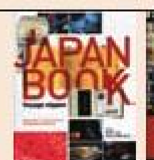
よいお年を ! Yoi otoshi o !

(1) Jusqu'à fin décembre, un verre d'ume shu (vin de prune) offert sur présentation de ce magazine.

- COUVERTURE : CAMILLE **OGER**
- RÉDACTION : TINKA **KEMPTNER,** GUILLAUME **LOIRET,** PATRICK **MANASSON,** RAPHAËLLE **MARCADAL,** CHIHIRO **MASUI,** CAMILLE **OGER,** BRIGITTE **PERRIN,** RYOKO **SEKIGUCHI,** JEAN-LUC **TOULA-BREYSSE.**
- CONSEILLÈRE ÉDITORIALE : DR KATHY **BONAN** (NUTRITION)
- CONCEPTION VISUELLE : CYRILLE **MORILLON**
- PUBLICITÉ : **01 42 08 50 47**
- IMPRESSION : **Groupe-Morault**
- DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : PATRICK **DUVAL**

WASABI EST UNE PUBLICATION THÉMA PRESS SARL,
40 RUE DE MOUZAIA, 75019 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47
MAIL : **wasabi@wasabi.fr**
SITES INTERNET : **www.wasabi.fr et www.chef-sushi.com**
ISSN : 1767-6142
Page Facebook : wasabi, le goût du Japon

SOMMAIRE











Japon, La cuisine à la ferme

La recette du **bonheur ?**

Une femme, américaine, décide de partir étudier le japonais au Japon et, une fois sur place, rencontre l'homme de sa vie, un fermier de la préfecture de Saitama, avec qui elle se marie. Une histoire relativement banale qui aurait pu s'arrêter à ces quelques lignes si Nancy Singleton Hachisu n'avait pas été - tout comme son mari - une dingue d'agriculture biologique doublée d'une cuisinière hors-pair qui milite avec énergie dans le mouvement « Slow food ».

C'est dans la ferme traditionnelle familiale où elle vit depuis plus d'un quart de siècle, qu'elle apprend de sa belle-mère et de son mari toutes les techniques de cuisine y ajoutant parfois sa touche personnelle. L'ouvrage qu'elle publie sous le titre modeste de « Japon, la cuisine à la ferme », est sans doute l'un des livres de cuisine japonaise les plus originaux et sensibles jamais publiés en français. Les quelque 160 recettes qu'il propose sont présentées comme s'il s'agissait d'une partie de l'album familial où on voit s'affairer Nancy, bien sûr, mais aussi la grand-mère « Baachan » ou encore le mari, Tadaaki, les enfants et même le chien, Hana…

Ce n'est pas pour autant un livre qu'on laissera s'empoussiérer sur l'étagère car quasiment toutes les recettes sont parfaitement réalisables hors du Japon et il y a fort à parier qu'on devient vite « accro » à une cuisine aussi simple et naturelle. Quelques exemples pour vous mettre l'eau à la bouche : courgettes confites dans le son de riz, courge sautée au saké et au miso, poitrine de porc mijotée dans la pulpe de soja ou encore, au rayon desserts, le granité au shiso…



Joël Robuchon, qui signe la préface, qualifie cette « encyclopédie moderne de la vie quotidienne et culinaire dans la campagne japonaise » de « véritable leçon de vie ».

On se saurait mieux dire…

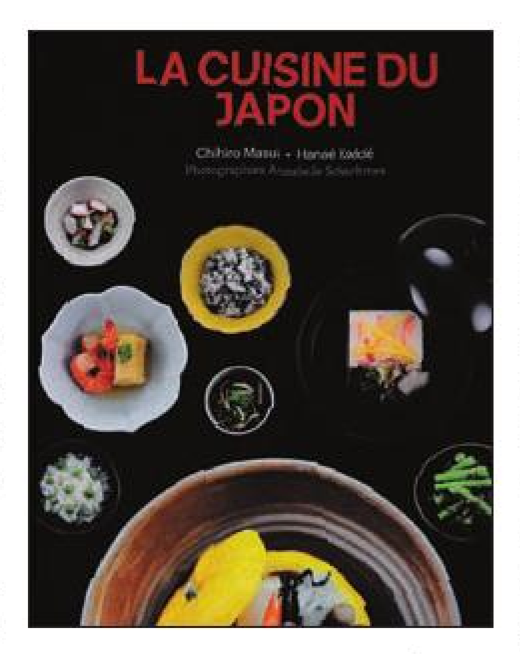
Japon, La cuisine à la ferme, de Nancy Singleton Hachisu, éditions Philippe Picquier, 380 p. 43 €.

La cuisine du Japon

Si simple et si **sophistiquée…**

Elles s'y sont mises à deux (et même à trois si l'on inclut la photographe) pour concocter cette véritable bible de la cuisine japonaise du quotidien comme des grandes occasions.

Designer éditoriale au Figaro Japon avant de passer derrière les fourneaux (notamment à l'Astrance ou au George V) Hanaé Kaédé présente ici les plats de « haute gastronomie » qu'on ne déguste généralement que dans les grands restaurants : yuzu aux fruits de mer à la vapeur, flan salé frais, dashi en gelée, sawara grillé au miso de saïkyo… chaque recette est minutieusement détaillée et lorsque les ingrédients sont difficiles à trouver en France, des substituts sont systématiquement proposés, accompagnés de conseils concernant les sauces ou les cuissons.



Même si les superbes photos d'Annabelle Schachmes ont un peu tendance à inhiber le cuisinier débutant (jamais mon plat ne ressemblera à ça !), on a quand même envie de tenter l'aventure !

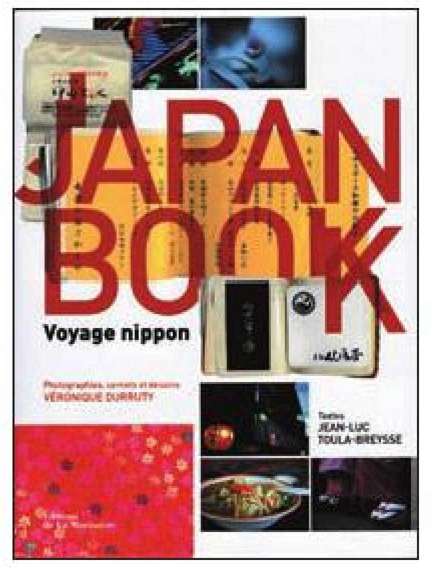
Plus faciles à réaliser sont les recettes de cuisine familiale proposées par notre collaboratrice Chihiro Masui habituée de longue date à utiliser des « raccourcis de ménagère » qui facilitent bien les choses : gyoza, potiron japonais au poulet, boulettes de tofu frites, croquettes ou salades de pommes de terre à la japonaise… des dizaines de plats de viande, de poisson ou de légumes s'enchaînent jusqu'à la section dessert où nous sommes tombés en arrêt devant d'énigmatiques (mais appétissantes) « patates d'université ». Selon la légende, un étudiant de l'université de Tokyo aurait payé ses études en inventant, dans les années 30, cette recette de patates douces au caramel… Si cela se trouve, il n'est même pas devenu cuisinier !

La cuisine au Japon, de Chihiro Masui et Hanaé Kaédé. Ed. Gründ. 280 p. 29, 95 €.

Japan Book

Un Japon **intime et inédit**

Aucun pays au monde n'est aussi esthétique que le Japon. Prenez un appareil photo et braquez-le dans n'importe quelle direction, vous êtes pratiquement certain de rapporter une image intéressante aux lignes pures, juste interrompues ça et là par un visage aux traits de Bouddha (celui d'un dormeur dans le métro par exemple), une chevelure orange (Harajuku), un idéogramme (les néons de Shinjuku)… C'est du moins ainsi qu'on imagine les choses lorsqu'on feuillète un livre comme celui-ci.



En réalité, le risque est grand, lorsque tout semble aussi graphique autour de soi, de « tomber dans le cliché » et d'aligner, au bout du compte des centaines d'images que n'importe quel touriste est capable de faire. C'est cet écueil qu'a évité avec soin la photographe Véronique Durruty avec cet étonnant « Japan Book » qui nous révèle un archipel tout à la fois intime et inédit.

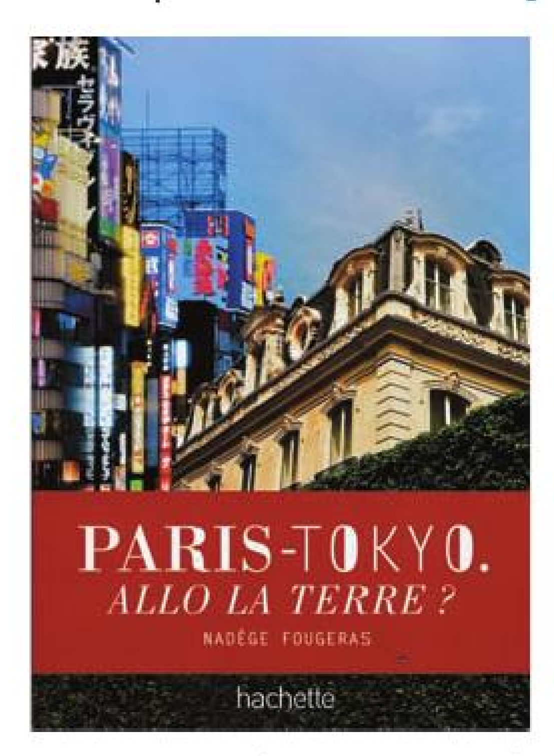
Privilégiant le mouvement sur la netteté des images, diaphragme grand ouvert, elle réussit à attraper à la volée des morceaux de Japon un peu comme les carpes des jardins zen avalent goulument le pain qu'on leur jette. Images construites, certes, mais assez brutes et de ce fait pleines de spontanéité comme ces portraits pris à la dérobée dans les bains publics ou ces véritables tableaux abstraits réalisés dans l'enceinte des temples de Kyoto…

Les textes de Jean-Luc Toula-Breysse (l'un des piliers de Wasabi !), ne cherchent pas à expliquer les images mais apportent un autre regard sur le Japon et les Japonais à travers une succession de chapitres traitant de sujets aussi variés que le saké, le Lolicon (Lolita Complex !), la philosophie de la cuisine nippone ou l'art elliptique du haiku…

Japan Book de Véronique Durruty et Jean-Luc Toula-Breysse. Editions de la Martinière, 224 p. 38 €.

Paris-Tokyo. Allo la Terre ?

Le Japon : une **autre planète**



Vous avez un ami franco-japonais ? Votre belle-sœur styliste fait des aller-retour entre la France et le Japon ? N'hésitez pas à leur offrir ce guide très original qui propose d'utiles conseils comme celui de compter les Japonais qui dorment dans le métro pour passer le temps ou de commettre un acte rebelle en jetant son papier de Kiri dans la mauvaise poubelle (et toc !). Illustrée de centaines d'images prises dans les magasins, les restaurants, les lieux publics, la partie Tokyo du guide évoque vraiment une autre planète (d'où le sous-titre « Allo la terre ? »). Où, ailleurs qu'au Japon, pourrait-on lire à l'entrée d'un musée : « Fermé depuis le 1er novembre car les bonsaïs doivent se reposer » ? Mais la partie Paris, vue par une japonaise (qui a gagné son billet dans une tombola !) n'est pas moins surprenante. On vous laisse découvrir ses étonnements…

Paris-Tokyo. Allo la Terre ? de Nadège Fougeras, éd. Hachette Tourisme. 208 p. 16 €.

Merii kurisumasu !

Même si la naissance de Jésus ne concerne que peu de Japonais, Kurisumasu (Christmas) est fêté chaque année avec entrain du nord au sud de l'archipel. L'occasion, pour Wasabi, de vous proposer quelques cadeaux nippo-gourmands...



L'esprit est **dans la boîte**

Le deuxième distillateur de whisky nippon frappe fort ce Noël. Voici la Nikka Box, six flacons mythiques rassemblés dans une boîte inspirée des *himitsu-bako*, ces boîtes secrètes autrefois utilisées par les samouraïs. S'y nichent le Nikka From the Barrel, le Pure Malt Black, le Coffey Grain, le Miyagikyo 12 ans, le Yoichi 15 ans et enfin le blended malt Taketsuru 21 ans. **595€, édition limitée à 500 exemplaires, disponible à la Maison du Whisky.**



Eduqué à la **baguette**

Les petits Nippons ne naissent pas experts ès-maniement de baguettes, ils le deviennent. Souvent grâce à des inventions astucieuses comme celle-ci. **3€ (le cadeau le moins cher de notre sélection !), Box in Paris.**

Le **Goût** du Japon

Saviez-vous que le vrai titre du célèbre film Le Goût du saké de Yasujiro Ozu était Le Goût du sanma (Sanma no aji), un délicieux poisson servi grillé au sel ? Ce film est inclus dans un magnifique coffret intitulé « Yasujiro Ozu, 5 films en couleurs » **édité par Arte Vidéo et disponible sur Amazon au prix de 46,70 €. A offrir sans modération !**



Quel **bol !**

Kutani est au Japon ce que Limoges est à la France : un haut-lieu de l'art porcelainier, réputé pour la finesse de ses œuvres depuis des siècles. Ces ensembles bols et soucoupes décorés à la feuille d'or en sont la preuve éclatante.
85€, chez Cool Japan.





Good **gouttes**

Ce sake millésimé a été créé spécialement pour la France. Non filtré, bio, élaboré à partir de riz Yamada Nishiki, il se distingue par sa suavité et sa fraîcheur. Kampaï ! **Artisan 40, Junmai Dai-ginjo 16%. 80€, disponible sur www.whisky.fr.**



Bento de luxe

Fini les déjeuners-Tupperware ! Cette boîte en résine de synthèse à deux étages est décorée avec des « feuilles de Kana », en référence à la ville de Kanazawa, la seule au Japon à produire encore des feuilles d'or. Un cadeau *kodai* (littéralement « les temps anciens ») par excellence ! **68€, une exclusivité en Europe distribuée par Cool Japan.**



Malléables à l'envie

Ces coupelles en étain de la région de Toyama se transforment entre les mains à la moindre pression. Une façon très originale de siroter son saké ! **60€ l'une, chez Issé Workshop.**



In **saké** veritas

Ça nous change des verres à saké kitsch qui dévoilent par effet de loupe une femme nue lorsqu'ils se remplissent ! Celui-ci a été fabriqué dans un petit atelier tokyoïte et ses stries laiteuses sont dues à l'inclusion d'os d'animaux broyés dans la pâte de verre… **38€ le petit, 45€ le grand, chez Issé Workshop.**



Des **bons** cadeaux pour des **bons** sushi

Les bons cadeaux édités par Wasabi permettent de participer à n'importe quel cours de l'école chef-sushi.com qui n'emploie que des chefs japonais. Nouveauté 2014 : les cours auront lieu désormais chaque dimanche au restaurant Issé Izakaya, 45 rue de Richelieu, Paris 1er. **Bon pour un cours 60€, 2 cours 110€, 3 cours 160€. Egalement, plusieurs formules de découverte à deux. En vente sur le site wasabi.fr.**



OR-igami

La haute gastronomie a découvert depuis longtemps qu'on pouvait sublimer un plat avec de la feuille d'or. Le faste monte d'un cran, avec ces créations dorées en forme de feuilles de sakura (cerisier japonais), à glisser dans une coupe de champagne ou de saké pétillant. **13€ le sachet, chez Cool Japan.**

Adresses :

- **Box in Paris**, 48 Passage Choiseul, 75002 Paris
- **Cool Japan**, 45 rue Sainte-Anne, 75002 Paris.
- **Issé Workshop**, 11 rue Saint-Augustin, 75002 Paris.
- **La maison du whisky**, 20 rue d'Anjou, 75008 Paris

Okuda
une expérience quasi-mystique de la haute gastronomie japonaise





Le chef Miyahara dressant le sawara au miso.

C'est auréolé de 5 étoiles Michelin obtenues pour ses 2 restaurants de Tokyo (Okuda et Koju) que Toru Okuda a débarqué à Paris en septembre dernier avec l'ambition déclarée de réitérer l'exploit. Le concept ? Une cuisine kaiseki (héritée des moines bouddhistes, la plus sophistiquée du Japon) de très haut niveau servie dans un décor directement transposé de l'archipel par un personnel en kimono traditionnel.

On peut déjeuner où dîner dans l'une des petites salles privées (dont une à tatami) du sous-sol mais c'est, à notre avis, bien plus intéressant de s'installer à l'une des 6 places du comptoir afin d'admirer les gestes à la fois gracieux et précis du chef Miyahara. Même si l'ensemble du restaurant répond strictement aux règles de l'architecture nipponne (ce ne sont pas moins de quinze artisans directement venus du Japon qui ont réalisé tout l'intérieur !).

Le repas (mais peut-être serait il plus juste de parler de cérémonial) commence par un plateau d'amuse-bouche de saison décoré, en cette fin d'automne, de feuilles d'érables et de ginko. Un véritable festival de goûts, de textures et de couleurs : ormeaux à la gelée de vinaigre, foie de lotte sauce sésame, canard à la feuille de moutarde…

Le plat servi ensuite dans un bol en véritable laque d'Uwajima est un bouillon clair à la quenelle de Saint-Jacques et cheveux d'ange de poireau d'une incroyable délicatesse. On appréciera tout particulièrement les zestes de yuzu frais qui donnent à l'ensemble un étonnant parfum d'agrumes. Cela respecte l'ordre habituel du repas kaiseki qui commence toujours par un bouillon clair.





Le bouillon clair à la quenelle de Saint-Jacques et, ci-dessus, l'anguille grill&e sur riz.

Viennent ensuite les sashimi de maquereau mariné, de carrelet et seiche de l'Ile d'Yeu servis sur une assiette en céramique qui, à vue d'œil coûte au minimum 1000 euros !

Tout comme celle de type Bizen dans laquelle est servi le plat principal : un filet de sawara (poisson japonais) grillé au miso partageant la vedette avec une entrecôte japonaise accompagnée de chips de topinambours et de salsifis sautés. Un délice parfaitement en accord avec la saison. Ici, le menu change d'ailleurs tous les mois en fonction de ce qui est « shun », c'est-à-dire servi au meilleur moment de l'année. Une notion typiquement japonaise ! On appréciera aussi que le chef Okuda utilise des produits français lorsque leur goût peut s'accorder avec sa cuisine.

Les repas japonais se terminant toujours par un plat à base de riz et une soupe miso, on a droit, pour finir, à une délicieuse anguille sur un lit d'omelette émincée aux champignons shiitake. Mais comme on est en France, ce « dernier » plat sera suivi d'un dessert aussi original que goûteux : un sorbet au thé vert (et non une glace comme servi partout ailleurs) accompagné de raisin en gelée d'une incroyable suavité.

Bref, on l'aura compris, Okuda remporte à nos yeux, et de loin, la palme de meilleur restaurant japonais de Paris.

Attention, les prix sont en rapport avec l'excellence des produits, du service (extrêmement chaleureux et attentif), du cadre et… du quartier ! Le déjeuner caracole à 180 euros (sans vin ni saké) tandis que le dîner ne vous coûtera pas moins de 250 euros pour à peu près le même repas. Ce qui est à peu près deux fois moins cher qu'un repas au Plazza Athénée par exemple tout en étant bien plus dépaysant…

Okuda, 7 rue de la Trémoille - 75008 Paris - 01 40 70 19 19



Les amuse-bouche : un festival de goûts et de textures.



Bizan
nouvelle saison : des sushi au top !

Restons dans le luxe avec un retour sur une adresse que vous croyez peut-être connaître mais qui vaut sans hésitation une nouvelle visite. Pourquoi ? Tout simplement parce que le propriétaire des lieux, Toshiro Kuroda, a récemment engagé un nouveau chef sushi de grande classe qui fait de Bizan l'une des meilleures sushiya de la capitale. Débauché de l'hôtel Okura d'Amsterdam, Masayoshi Hanada est un jeune chef d'une trentaine d'années possédant une maîtrise de la découpe et du riz tout à fait impressionnante.



Pour une première approche, nous vous recommandons le déjeuner à 45€ composé d'une petite entrée et d'une dizaine de sushi façonnés devant vous (n'allez surtout pas vous asseoir dans la salle du haut d'où vous ne verriez pas le travail du chef) par maître Hanada. Ce jour-là (mais ça change bien sûr en fonction de la marée), nous avons pu déguster un saumon et un thon sans aucun point commun avec ce qu'on trouve sous cette appellation dans les sushiya habituels (même les très bonnes !) : absolue douceur de la matière, goût légèrement iodé, presque un peu musqué, bref, l'umami à l'état pur ! Le rouget servi dans la foulée était tout simplement divin, juste recouvert, au pinceau, d'une sublime sauce soja que M. Kuroda importe directement du Japon et dont le goût légèrement caramélisé vous trotte longtemps en bouche… Enfin, le sushi d'anguille final, servi tiède comme il se doit, achèvera de faire fondre vos papilles de bonheur. Courez-y avant que la nouvelle se répande et que les premières loges du comptoir soient définitivement prises d'assaut.

Bizan, 56 Rue Sainte-Anne - Paris 75002.
Tél. : 01 42 96 67 76.

Encore,
une cuisine d'amis

Cette adresse, repérée par les principaux critiques dès son ouverture, n'est plus vraiment secrète ce qui n'est pas une raison pour ne pas en dire ici tout le bien que nous en pensons. Installé presque en face de Kiku, ce resto typiquement bobo (cela n'est pas forcément négatif !) propose presque chaque jour un menu différent et imposé sans qu'il soit possible d'en connaître à l'avance le contenu. Tout juste vous demande-t-on si vous avez des allergies et vous laisse-ton choisir entre la formule à 5 ou 8 plats (respectivement 48 et 75 euros).



En cuisine, Yoshi Morie, ancien du Petit Verdot, invente chaque jour des plats en forme de haiku (petits poèmes japonais de trois vers) pleins de fraicheur et, bien que confectionnés avec des ingrédients 100% français, évoquant, par leur précision et leur originalité, le Japon. Sans détailler tous les plats (ce qui serait du reste inutile puisqu'il y a de grandes chances que vous ne les trouviez pas à la carte lorsque vous irez) soulignons juste ici quelques accords assez « bluffants » comme ce foie gras associé à de l'anguille fumée et à une sauce aux agrumes ou encore cette purée de cèpes servie avec un inédit sorbet de salicornes ! Seul ingrédient nettement japonais du repas : une feuille de shiso audacieusement associée à un agneau de lait grillé : une vraie trouvaille… Les légumes, comme les viandes, sont cuits « à la japonaise » laissant à chaque ingrédient toute sa saveur sans qu'on trouve jamais le moindre arrière-goût d'huile ou de beurre.

La déco minimaliste, c'est vrai, est un peu froide mais on l'oublie vite tant l'accueil est sympathique et les plats enchanteurs.

Encore, 43, rue Richer, 75009 Paris.
Tél : 01 72 60 97 72

Cette… extra !



Un autre restaurant franco-japonais assez récent, le Cette, avec en cuisine, Katsunori Nakanishi, chef formé par Sylvain Danière à L'Ourcine. Une cuisine de bistro tout ce qu'il y a de plus français mais réalisée avec une précision toute japonaise, notamment en ce qui concerne la cuisson des légumes, servis bien croquants directement dans leur poêlon de cuivre. Accueil très agréable et belle carte des vins. Le soir entre 35 et 55 euros.

Restaurant Le Cette,
7, rue Campagne-Première, Paris 75014.
T. 01 43 21 05 47

Les Izakaya
un genre à part





Le sanma grillé, un plat cher au cinéaste Yusujiro Ozu.

**DOIT-ON DIRE UN OU UNE IZAKAYA ?
FRANÇAIS VIVANT AU JAPON DEPUIS PLUS DE 40 ANS, PIERRE BAUDRY NOUS EXPLIQUE POURQUOI IL CHOISIT SANS HÉSITER LE FÉMININ**

Par Pierre **BAUDRY**

U*ne* table, *un* couteau, *le* soleil, *la* lune... en français, un mot est obligatoirement masculin ou féminin ce qui n'est pas le cas en japonais où les mots ne sont pas sexués.
Lorsqu'ils importent des mots du japonais, les traducteurs doivent donc choisir un genre. S'il n'est pas trop difficile de déterminer celui qui convient à geisha ou à samouraï, celui d'un mot comme ou izakaya est plus incertain, le a final n'étant pas une raison suffisante pour choisir le féminin. J'ai pourtant choisi d'écrire *une* izakaya et cet article sera en partie consacré à expliquer mon choix.
Comme chacun sait, Tokyo est aujourd'hui la ville la plus étoilée au Michelin. Certains disent que c'est normal puisque les inspecteurs du guide travaillent sur plus de 120 000 établissements à Tokyo contre « seulement » 12 000 à Paris.
Et c'est vrai que Tokyo regorge de restaurants. Des restaurants de tous niveaux, de toutes tailles. On y trouve absolument tous les genres de bistrots, troquets, cafés, bars, caboulots, bouis-bouis, gargotes, clubs, cabarets… Et puis il y a bien sûr les restaurants de spécialités : sushi, tempura, teppanyaki, ryotei, oden et enfin, il y a les « izakaya ».
Izakaya, si l'on s'en tient aux caractères qui composent ce mot (居酒屋), c'est simplement un « endroit où l'on boit ».
Historiquement, certains marchands de saké, les "sakaya" ont permis aux clients de boire sur place, debout d'abord, puis sur des planches, ou mieux : sur le tatami. D'où la particule "I" ajoutée au début, qui veut dire rester sur place. Izakaya : un débit de boisson où l'on boit sur place.
Ces izakaya sont peu à peu devenues le lieu de rendez-vous des gens du quartier, surtout pour les célibataires, nombreux à la fin d'Edo et début de Meiji. Ils y trouvaient à boire, un peu à manger et beaucoup de chaleur humaine. Les employés ont aussi pris l'habitude de venir y boire un verre avec les collègues pour terminer la journée en égrénant les difficultés du petit commerce ou en disant du mal de leurs supérieurs avant de reprendre leur train de banlieue.
Il a fallu attendre les années 1970 et même 80 pour y voir venir la gent feminine. Evidemment l'ambiance enfumée et bruyante de ces lieux réputés de mauvaise vie où l'on servait du mauvais sake n'attiraient pas beaucoup les demoiselles. Quant aux femmes mariées, coin-

Issé, une authentique Izakaya à Paris.



Le crabe en mue épicé. L'une des "tapas" servies chez Issé Izakaya.

cées à la maison par les tâches ménagères et l'éducation des enfants, elles n'avaient aucune possibilité de se joindre à leur mari ou a des collègues. Mais aujourd'hui, autres temps autres moeurs, les femmes sont quasiment aussi nombreuses que les hommes à frequenter les izakaya.

Que boit-on dans une izakaya ?

Autrefois, il y avait surtout du saké (nihonshu), puis la bière est arrivée, puis des ersatz de whisky, gin ou autres alcools occidentaux. A Iseto dans le quartier de Kagurazaka, la patronne agenouillée devant son feu de charbon de bois (sans fumée) pour chauffer le saké dans des mesures d'étain, répondait d'une voix nasillarde et péremptoire a la commande incongrue de bière : « Désolée, ici nous n'avons que du saké ». Mais c'était déjà une antiquité. La bière était déjà partout. Des bières nationales bien sûr : Kirin, Sapporo et Asahi en tête. Le whisky a suivi de près avec la mode des *high balls* et autres KakuBin de Nikka, généreusement servis au Tory's et au Old Parr. Plus tard est arrivée la mode du shochu, alcool distillé de divers produits, blé, patate douce, riz, seigle, venus d'abord de Kagoshima et de Okinawa puis de presque toutes les provinces maintenant. Plus récemment le vin a fait son apparition dans les izakaya, des piquettes pour commencer (les taxes étaient très élevées) puis, peu à peu, des vins de qualité et même des grands crus : on peut aujourd'hui sans problème déguster un Château Lagrange 1988 au verre dans une izakaya de quartier... De même les bières belges, la Pils, la Lambics, l'Abbayes la Chimay, la Cambon, la Leffe ont leurs izakaya attitrées comme d'autres servent la Singha, la Beerlao, la Angkor ou même la Myanmar et la Mandalay.

Il est rare, au Japon, de proposer à un collègue, un client ou un ami d'aller dîner. La formule consacrée est plutôt : nomini ikimasho ! On va boire un coup !

En fait, on détermine le lieu ou l'on va en fonction de ce que l'on veut boire. Le reste, c'est-à-dire ce qu'on mange vient en second. Mon conseil : commandez une bière, vous réfléchirez ensuite pour les plats et les boissons qui suivront.

Qu'y mange t'on ?

A peu près de tout : du poulet (yakitori), du porc, du bœuf, du poisson : cru, grillé, séché, bouilli, frit, étuvé, au sel, en sauce, en beignets… mais

aussi toutes sortes de plats japonais, français, italiens, américains, chinois, coréens servis en tapas sur de petites assiettes, dans des coupelles, des bols, sur une planche, une ardoise…
Et c'est vrai que tout est bon pour accompagner bière, saké ou whisky ou vin, ou shochu. Le mieux est de demander à la patronne ou au serveur les spécialités ou de prononcer le mot magique : omakassé shimasu : veuillez décider pour moi.

Ou les trouver les bonnes izakaya ?

D'abord autour des gares puis au pied des immeubles de bureaux, et bien souvent, derrière les rues passantes.

A quoi ressemble une izakaya ?

Autrefois, il y avait une lanterne en papier rouge et devant la porte un « noren » (petit rideau) de coton ou de lin, servant de « barrière » aux regards mais qui indiquait surtout que la taverne était ouverte.
Pour les quelque 300.000 architectes japonais (10 fois plus qu'en France) le « marché » des izakaya est une véritable aubaine. On leur demande sans cesse de créer de nouveaux styles ou de trouver de nouveaux matériaux permettant de construire a coût minimum et en quelques jours un nouveau lieu. Depuis les années 1980, de nombreuses chaînes d'izakaya se sont développées, certaines locales, d'autre nationales, les Tengu, Watami, Tsunahachi, Pronto, chacune avec des couleurs et ses enseignes faciles a repérer. Elles ont chacune une spécialité : ici le poisson, là le whisky, plus loin les légumes, les bières régionales, le poulet grillé…
Pas facile, dans ces conditions, de choisir. Si le budget prime, choisissez une chaîne (ce n'est pas forcement moins cher, mais les prix sont clairs), si c'est l'expérience, prenez des risques, fiez vous a votre nez et foncez.
Du petit troquet avec un comptoir de 6 places avec le patron ou la patronne qui sert et fait la cuisine jusqu'aux salles de 100 couverts où les tables s'alignent les unes contre les autres sans la moindre possibilité d'intimité... tous les styles existent. Presque partout, vous serez accueillis par des « irrashai » tonitruants, des « Bienvenue ! » que tout le personnel reprendra en canon.
L'éclairage peut être « flashy » ou, au contraire, tamisé avec deux ou trois simples ampoules d'autrefois.
Le menu sera suivant les cas écrit à la main sur des papiers, des plaquettes de bois accrochées au mur ou consultable sur une tablette électronique.
Installez-vous donc au comptoir. Vous pourrez voir la préparation des plats, et vous aurez peut-être la chance d'entamer avec votre voisin une passionnante conversation sur l'évolution des izakaya.
Avec cet incroyable choix de genres, d'ambiances, de tailles, de cuisines, de prix, de clientèle, il est impossible de ne pas trouver l'izakaya où l'on se sentira bien, attendu, choyé, nourri et c'est la raison pour laquelle moi, mâle, macho, j'ai toujours dit une izakaya !

Issé, authentique Izakaya à Paris

Créé par Toshiro Kuroda (lire p. 14), l'izakaya Issé est sans doute le bar à saké qui se rapproche le plus des « estaminets » décrits par Pierre Baudry dans l'article ci-contre. On y vient d'abord pour l'incroyable cave à saké (plus de 30 sakés différents allant du nigori, saké non filtré, aux plus raffinés des daiginjo pour lesquels on polit le riz à plus de 70%) mais désormais, aussi, pour le talentueux Izumi Terutaka qui vient de prendre les commandes de la cuisine. Il propose, pour accompagner le saké, des dizaines de « tapas à la japonaise » rarement servis dans les restaurants japonais traditionnels comme l'aubergine au miso, le sanma ou l'anguille grillés ou encore les onigiri, boulettes de riz fourrées à la prune salée ou au saumon. Tous ceux qui sont déjà allés au Japon retrouveront ici, intacts, l'atmosphère et le goût des vraies izakaya nipponnes.

Izakaya Issé, 45 rue de Richelieu, Paris 75001.
T. 01 42 96 26 60. www.izakaya-isse.fr.

L'art du saké selon Toshiro Kuroda

PASSIONNÉ PAR LE NIHON SHU, LE VIN JAPONAIS, LE PROPRIÉTAIRE D'ISSÉ WORKSHOP DONNE SA VISION DU SAKÉ DANS UN SUPERBE OUVRAGE CORÉALISÉ AVEC DES CHEFS FRANÇAIS ET JAPONAIS. L'OCCASION DE REVENIR SUR SON PARCOURS HORS NORMES

Par Jean-Luc **TOULA-BREYSSE**

Epicurien au goût affirmé, Toshiro Kuroda fut tour à tour professeur, journaliste et interprète avant de devenir homme d'affaires, créateur du groupe Issé et importateur de saké. « Aujourd'hui, corrige-t-il avec une modestie quelque peu affectée, je suis épicier avant tout et un petit peu limonadier ».

C'est en 2004 que, « sur un coup de tête et un coup de cœur », il achète, sans rien connaître à ce métier, le restaurant Issé, rue Sainte-Anne, connue pour être la cantine du couturier Kenzo. Il rebaptise immédiatement l'endroit Bizan, du nom d'une montagne située sur son île natale : Shikoku. Puis il ouvre *Momonoki*, un restaurant de *tonkatsu* (porc pané) passage Choiseul avant de se lancer dans l'importation de produits alimentaires japonais qu'il vend directement dans son épicerie Workshop Issé.

Parisien depuis plus de quarante ans, Toshiro Kuroda, débarque en France à l'âge de vingt ans attiré par le vent de liberté qui souffle en ce début des années 1970. « C'était les Trente glorieuses, le temps d'un monde pacifié qui connaissait un enrichissement matériel.

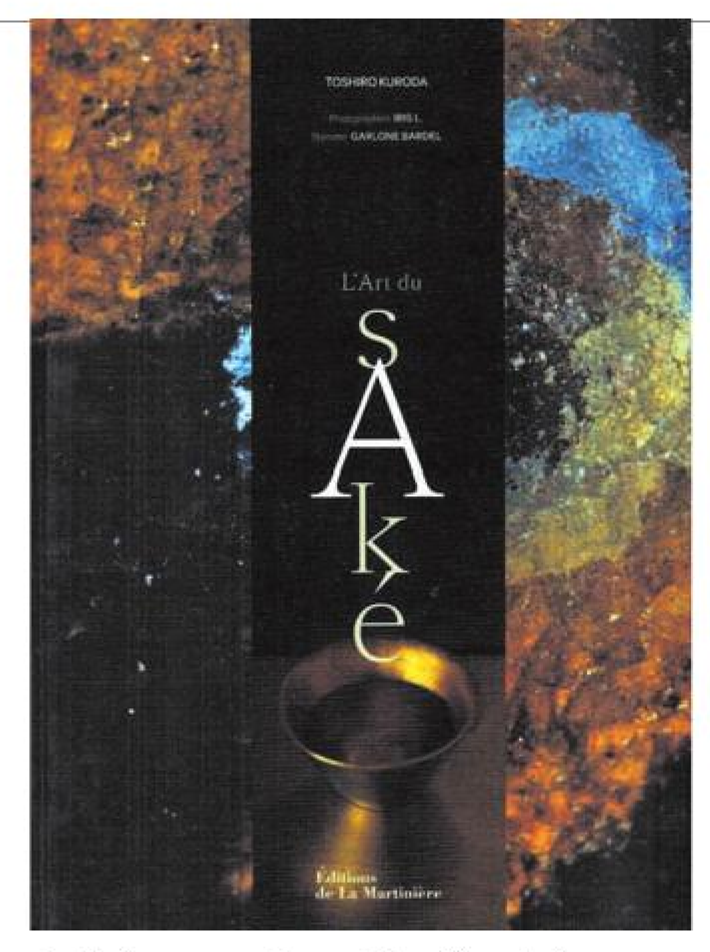
Une époque où, trois mois après leur parution en France, les écrits des auteurs du nouveau Roman français étaient déjà traduits en japonais. » Le jeune Kuroda se passionne alors pour Alain Robbe-Grillet, Nathalie Sarraute mais aussi pour le psychanalyste Erich Fromm ou le psychiatre existentialiste Henri Ey.

Après un long voyage, en bateau, en transsibérien et en avion, il arrive à Paris sans parler un mot de français. « Jusqu'à ce que je commence à baragouiner, j'étais traité comme un enfant qui ne s'exprimait pas. » Après des années de lecture acharnée et un diplôme universitaire de 3e cycle en poche, il enseigne le japonais et le français à de futurs traducteurs. Il monte alors KSM, une agence de presse généraliste sur les relations Europe-Japon. A la fin des années 1980, il présente à la NHK une émission hebdomadaire sur l'économie européenne.

Depuis sept ans maintenant, tel un prêcheur impénitent, l'homme promeut sans relâche les secrets du saké organisant avec des grands



Toshiro Kuroda devant ses sakés d'Isse Workshop.



chefs des rencontres et des dégustations, notamment au Grand Hôtel, au restaurant Bizan, Chez Colette, à La Grande Epicerie ou plus récemment au BHV Rivoli.

Dans son épicerie fine, *Workshop Issé*, et juste en face dans un nouvel espace baptisé *Bis*, aux côtés de préparations alimentaires haut de gamme (algues, *wasabi* frais, sésame, sauces de soja artisanales, vinaigres, huiles et *miso*…), le saké tient une place de choix. La maison représente une quinzaine de producteurs et propose une soixantaine de références (de 35 à 350 €, la bouteille), une collection de flacons uniques. De nombreux chefs étoilés s'y approvisionnent dont Michel Troisgros, l'un de ses premiers clients pour les algues *kombu* ou Alain Ducasse pour les sakés. « Si j'additionne le nombre de macarons qui se fournissent chez moi, j'arrive à plus de 180 ! », s'étonne-t-il lui-même. Sans compter, les chefs en vue de Tokyo, New York ou Sao Paulo qui passent le voir…

Et pour cause, Toshiro Kuroda a une inclinaison pour l'excellence. Généreux et accueillant, il n'hésite jamais à ouvrir un sakés d'exception lorsqu'il sait qu'un visiteur est susceptible d'apprécier. Autant d'occasions d'enrichissants échanges sous le signe de l'amitié.

Jamais à court d'idées pour promouvoir le saké, Toshiro Kuroda créé, en 2012, une association -*les becs fins de saké*- avec ses amis Eric Briffard, chef du « Cinq » et Christophe Pelé de Bigarade. Ils sont bientôt rejoints par Olivier Poussier, meilleur sommelier du Monde 2000, et Gérard Depardieu grand amateur de vin japonais. Ce dernier n'hésite d'ailleurs pas, à l'automne 2012, à prêter à Kuroda son hôtel particulier de la rue du Cherche-Midi pour un tasting mémorable. « L'Association a pour objectif de faire découvrir la subtilité et la diversité de ces vins de riz trop souvent encore confondus avec les alcools de riz servis dans les restaurants asiatiques grand public » précise Toshiro Kuroda pour qui, aussi étonnant que cela puisse paraître, « le saké idéal se rapproche de l'esprit de l'eau. »

A consommer, toutefois, avec modération ! ■

A consulter : becsfinsdesake.fr : blog de l'association française des amateurs de saké.

Le saké, **cette belle japonaise !**

« Le vin est comme une parisienne, quelquefois caractériel. Pour devenir son ami, il faut le marier. Le saké est comme une japonaise. Sans penser au mariage, on peut entretenir avec lui une relation de très belle qualité. » Monsieur Kuroda donne le ton dès les premières lignes de ce beau livre. De page en page, le saké, « insaisissable dans le flou du présent », livre ses vertus, ses origines, son élaboration, mettant à l'honneur quelques prestigieuses maisons de l'archipel. Le maître d'œuvre dévoile par ses portraits l'élégance de cette boisson, parfois à la robe laiteuse quand il s'agit de saké non filtré, généralement pâle jusqu'à la transparence qui fait dire qu'un saké est beau. Il se boit, selon les saisons et les étiquettes, frais ou chaud. Toshiro Kuroda recommande un verre à vin pour un saké frais et une coupelle quand il est servi chaud. Le second volet de l'ouvrage fait la part belle à des recettes de chefs concoctées par des toqués épris de saké, à l'exemple d'Eric Briffard, Masayoshi Hanada, Christophe Pelé, Jean-Christophe Rizet ou du maître chocolatier Jean-Paul Hévin.

L'art du saké, de Toshiro Kuroda, photographies de Iris L aux éditions La Martinière, 222 pages, 49 €.

Yatai !

L'âme des rues japonaises

Les Japonais aiment manger dans la rue. Du nord au sud de l'archipel, des milliers de yatai, petites échoppes ambulantes, proposent aux passants ramen, yakitori et autres takoyaki… Wasabi vous propose, dans ce nouveau dossier, de découvrir l'univers de la street food à la japonaise



Textes et photos
Camille Oger

La street food est une institution au Japon. Elle est intimement liée aux échoppes ambulantes que l'on appelle *yatai*, stands ou échoppes en japonais. Les *yatai* servent des plats populaires dans les rues nippones depuis des siècles. Ils seraient apparus durant l'ère Edo, dans les années 1630, à l'époque où fut institutionnalisé le *sankin-kōtai,* un système de résidence alternée des seigneurs japonais. Ceux-ci devaient passer une année sur deux à Edo, voyageant à pied depuis leur fief en compagnie de leurs nombreux serviteurs et samouraïs. Les commerces ambulants se sont alors multipliés le long des routes, permettant de ravitailler cette clientèle nomade et néanmoins fortunée.

Au cours de l'ère Meiji (1868-1912), les *yatai* ont acquis une grande popularité


焼ラーメン ¥700
TAKANCHU
MADAWASKA



Les matsuri sont une occasion de renouer avec la tradition des yatai.

en gagnant le cœur des villes. À cette époque, il s'agissait de stands en bois montés sur deux roues, sortes de cuisines-charrettes que leurs propriétaires tiraient à la force des bras. On y préparait des plats uniques extrêmement simples : ramen, tempura et soba faisaient partie des classiques. En s'installant autour des temples et dans les points névralgiques des cités japonaises, les yatai sont devenus un élément essentiel du quotidien de tous les citadins. C'est là qu'on trouvait la véritable cuisine du peuple, peu chère, préparée rapidement, et mangée sans chichis.

Peu à peu, les yatai en bois sont devenus plus rares, remplacés aujourd'hui par des structures métalliques légères. Montés et démontés à volonté, ces stands modernes obéissent à des codes assez précis : ils investissent les rues uniquement en période de fête, et se limitent aux parcs et aux marchés le reste du temps. La street food du quotidien, elle, tend à se sédentariser. Les petits stands ambulants laissent peu à peu la place aux échoppes et minuscules restaurants ouverts sur la rue. Si la forme de ces commerces a évolué avec le temps, la cuisine servie est en grande partie restée la même : soupes de nouilles, grillades et fritures en tous genres ont toujours la part belle.

Les yatai au cœur des matsuri

Pour certaines occasions, des dizaines, voire des centaines de yatai apparaissent comme par magie, habillant subitement les rues, les canaux et les abords des temples de leurs tentures aux couleurs vives. C'est le cas lors

Les okonomiyaki : une grosse crêpe facile à préparer dans la rue.



des grandes célébrations, comme le nouvel An, mais également pour chacun des nombreux festivals qui ont lieu au cours de l'année, appelés *matsuri*. Sans *street food*, ces événements perdraient leur âme. Le plaisir du goût fait partie intégrante des festivités, et personne ne passe sur cette occasion de se régaler de mets typiques qui symbolisent à eux seuls l'esprit de la fête. De plus, les tarifs étant très abordables, personne n'est exclu. C'est par excellence une cuisine populaire, qui rassemble et qui donne le sourire.

Selon la saison et la région, on ne trouvera pas tout à fait les mêmes spécialités. Certains grands classiques sont incontournables quels que soient le lieu et le moment, comme les *ramen*, les *yakitori*, les *yakisoba* ou les *okonomiyaki*, ces espèces de grosses crêpes dont la forme et les ingrédients varient selon la région et le cuisinier. D'autres délices sont quant à eux liés à l'été : c'est le cas des fruits frais en brochettes ou des *kakigori*, ces glaces râpées aromatisées de sirops multicolores. L'hiver, on consommera plus volontiers de l'*oden*, un plat proche de notre pot-au-feu, ou des *mochi*, des gâteaux de riz gluant qui peuvent prendre différentes formes et être servis grillés, sucrés, en soupe...

Une cuisine de l'instant

Tous ces plats sont préparés sur place, devant les yeux des passants, et servis chauds – ou frais - en brochettes ou dans de petites barquettes. Il n'est toutefois pas question de les manger en s'éloignant et en poursuivant sa balade parmi les stands. Au Japon, l'étiquette exige que l'on mange immobile, proprement, et sans se donner en spectacle. Certains *yatai* ont un petit comptoir intégré ou disposent de tables ; les clients pourront y



manger debout ou assis. Le principal est en effet de pouvoir poser sa nourriture, le banc n'est quant à lui pas obligatoire. La *street food* se mange vite, et rester debout n'est donc pas un problème.

Si les *matsuri* sont le moment le plus propice pour découvrir la culture des *yatai*, ils sont loin d'être la seule occasion. La nourriture des rues est également très présente au quotidien sur les marchés, qu'ils soient immenses, comme celui de Ueno à Tokyo, ou plus petits, comme celui de Kokura sur Kyushu, réputé pour la diversité de ses stands.

Des yatai aux izakaya : la même cuisine de rue

Hors marchés et matsuri, dans les rues des villes à proprement parler, les commerces ambulants ont pour la plupart disparu. En revanche, les échoppes se multiplient, car elles ne gênent pas la circulation routière et n'encombrent pas les trottoirs. La raréfaction des *yatai* est donc loin de signer la fin de la *street food* japonaise. Les minuscules commerces servant des *takoyaki*, *okonomiyaki* et autres spécialités de nouilles sont de plus en plus nombreux, remplaçant les traditionnels *yatai* en bois et prenant le relais de la cuisine des rues. Ce sont des institutions dans chaque quartier : on les trouve autour des gares et des stations de métro, ainsi que sous les arcades commerçantes ; en bref, elle sont incontournables dans tous les lieux de passage et de sortie.

Si certaines échoppes des zones commerçantes du centre-ville sont volontiers actives en journée, ces petits commerces sont plutôt ouverts le soir. On n'y dîne pas à proprement parler ; on y grignote avant de rejoindre ses amis, puis on y mange à nouveau un morceau en groupe, entre deux bars, et on y repasse pour avaler un bol de nouilles avant de rentrer à maison, bien après minuit.

Les izakaya (voir p. 10), ces établissements proches des bars à tapas espagnols ou des pubs anglais, sont eux aussi ouverts le soir



Surnommé "Cent Kilos" l'un des derniers yatai en bois du Japon. Bientôt, ils auront tous disparu.



Les takoyaki, boulettes fourrées au poulpe, sont une spécialité d'Osaka.

uniquement. Dans les quartiers d'affaires, ils occupent parfois des rues entières. Des milliers de *salarymen* en costume s'y détendent après une longue journée de travail, mangeant des *yakitori* et buvant de la bière ou du shochu. Dans les quartiers plus jeunes ou plus populaires, la clientèle est différente, mais le rituel reste le même : entre collègues ou entre amis, on s'y retrouve en fin d'après-midi ou en soirée pour discuter, s'amuser, boire et manger, en salle ou en terrasse. L'*izakaya* est chaleureux et souvent grand ouvert ; on peut y rester 10 minutes ou bien 2 heures, y dévorer des *okonomiyaki* ou y grignoter deux brochettes, ce qui compte, c'est le lien social créé par ces lieux de détente et de plaisir.

Fukuoka, le paradis des yatai

Si la nourriture des rues est encore bien vivante, grâce aux nombreux *izakaya* et aux échoppes qui s'illuminent chaque soir, la tradition du *yatai* à l'ancienne tend peu à peu à disparaître. Osaka, ville réputée pour sa *street food* et autrefois remplie de véritables *yatai* en bois, n'en compte aujourd'hui plus qu'une poignée. On tombera sur eux au hasard des ruelles, souvent près des temples. L'un des derniers de la municipalité, et le plus ancien d'entre eux encore en activité, est une véritable antiquité montée sur roues. Baptisé "Hyaku kiro" ou "Cent kilos" en français, il est inlassablement tiré par son propriétaire très âgé, qui sert de délicieuses *ramen* chaque soir depuis 70 ans. Il devra bientôt cesser son activité, les forces commençant à lui manquer. Personne ne reprendra son affaire, qui relève plus des vestiges du temps que de l'activité d'avenir. De plus, les agents de la circulation ne voient pas d'un très bon œil ce commerce mobile et l'obligent sans cesse à se déplacer. Les ventes en souffrent, et le vieil homme s'épuise.
Le dernier bastion des stands à l'ancienne, c'est Fukuoka, "la ville des yatai", dont la mairie a décidé de préserver les commerces ambulants. Ils sont même devenus une véritable attraction touristique. Leur présence reste cantonnée à certains quartiers qui s'animent la nuit venue. Sous les lampions, les clients s'attablent à même le *yatai*, assis sur des bancs, pendant que les cuisiniers préparent des *ramen, oden, yakitori* et autres tempura sur le stand ou sur le trottoir. C'est sans doute le meilleur endroit du pays pour apprécier le charme ancien des *yatai* et vivre pleinement l'expérience de la *street food* japonaise dans ce qu'elle a de plus typique.
Si l'on n'a pas l'occasion de voyager jusqu'à Fukuoka, on ne sera pas privé de cuisine de rue pour autant. Toutes les villes japonaises, petites ou grandes, sont propices à la dégustation de plats populaires en plein air. Pas besoin d'être un expert pour repérer les nombreuses échoppes qui égayent chaque quartier : laissez-vous guider par les couleurs et les odeurs, et surtout, goûtez à tout !

Ramen :
À CHACUN SON BOUILLON



Les incontournables *ramen* sont l'un des plats favoris des Japonais. Ces nouilles de blé originaires de Chine ont rapidement intégré le patrimoine culinaire nippon et sont dégustées en soupe, toutes sortes de soupes. Chaque préfecture a élaboré ses propres recettes selon les ressources locales. On trouve quatre grands types de bouillon : au sel et au poulet (*shio*), au porc (*tonkotsu*), à la sauce soja (*shoyu*) ou au miso. Ils sont immédiatement reconnaissables : si la version au sel est claire, le tonkotsu a quant à lui une apparence pâle et laiteuse caractéristique ; le *shoyu*, brun, et le miso, trouble, sont eux aussi très faciles à identifier.
Les nouilles sont servies dans de grands bols et couvertes de bouillon. On y ajoutera des ingrédients typiques de chaque région. Les *ramen* de Sapporo sont par exemple connues dans tout le Japon pour leur soupe au miso et leur garniture à base de maïs, beurre, porc et pousses de soja, tandis que celles de Yokohama sont appréciées pour leur bouillon au porc et au *shoyu*, et leur assortiment de porc rôti, feuilles d'épinard, nori, oeuf et ciboule.
Les délicieuses *ramen*, qui tiennent chaud, réconfortent et calment même les appétits les plus voraces, peuvent être dégustées n'importe où et n'importe quand au Japon, des grands établissements spécialisés aux restaurants ouverts 24h/24h, en passant par les stands de rue et les versions instantanées du supermarché. Elles ont également de plus en plus de succès à l'étranger. Après une véritable déferlante dans toute l'Asie et aux Etats-Unis, il est aujourd'hui possible d'en trouver dans les établissements japonais de la plupart des grandes villes françaises. Alors, à vos baguettes et à vos cuillers : les *ramen* n'attendent pas !

Okonomiyaki :

UNE CRÊPE POUR TOUS LES GOÛTS



Au Japon, qui dit *street food* dit *okonomiyaki*. Ces grandes crêpes sont garnies de tout ce que l'on veut – "*okonomi*" signifie "ce que vous voulez", et "*yaki*" signifie "grillé" - et cuites sur le *teppan*. Elles peuvent être préparées dans le style d'Osaka, où les ingrédients sont mélangés à la pâte, ou dans le style d'Hiroshima : la pâte sera cuite seule, puis recouverte de chou, de calmar, de viande, de nouilles sautées, d'oeuf ... Toutes les combinaisons sont possibles.
Dans tous les cas, l'*okonomiyaki* ne va pas sans sauce brune sucrée, ainsi qu'un peu de mayonnaise, de *katsuobushi*, d'algues *aonori* et de gingembre. Un plat gargantuesque et convivial que les Japonais adorent partager.



Takoyaki :

QUAND LE POULPE SE MET EN BOULE !

Véritable emblème de la ville d'Osaka, les *takoyaki* sont de petites boules de pâte fourrées de poulpe, "*tako*" en japonais, cuites sur de grandes plaques chauffantes spécialement moulées. Comme l'*okonomiyaki*, elles sont le plus souvent couvertes de sauce brune, de mayonnaise, d'*aonori* et de *katsuobushi*, et se mangent d'une seule bouchée. Attention toutefois à ne pas se brûler, la pâte reste fondante à cœur et elle est bouillante.



Oden :

LE POT-EU-FEU À LA JAPONAISE

Rien ne saurait apporter plus de réconfort au cœur de l'hiver que l'*oden*, sorte de pot-au-feu japonais. Très simple et très sain, il se compose d'un bouillon clair salé et légèrement sucré dans lequel mijotent toutes sortes de légumes, champignons, racines, ainsi que du *kamaboko*, un gâteau de poisson. Bien que généralement associé à la saison froide, l'*oden* se trouve toute l'année, sur des stands en plein air, ainsi que dans tous les supermarchés ouverts 24/24h, sans doute parce qu'il est l'un des plats les plus agréables à manger au cœur de la nuit.

Kakigori :

DES MONTAGNES GLACÉES



Dès que les beaux jours reviennent, les *kakigori* viennent colorer les rues japonaises. Servis dans des coupelles, ces desserts rafraîchissants se composent de glace râpée que l'on arrose de sirops multicolores et aromatisés. Pêche, melon, soda, fraise ou citron sont les parfums préférés des enfants, incontournables dans tout matsuri d'été.

Kolokke :

LA CROQUETTE À LA JAPONAISE

Kolokke, c'est la prononciation japonaise du mot "croquette". Des croquettes de pommes de terre, panées puis frites, parfois enrichies de viande de bœuf, de maïs ou de potiron, adaptées d'une recette portugaise introduite au début du XXème siècle. On les trouve prêtes à déguster sur tous les marchés japonais.



Yakitori :

DES BROCHETTES À TOUT

Les fameuses brochettes grillées au barbecue sont probablement l'un des plats populaires japonais les plus connus à l'étranger. Tout peut finir en *yakitori* : des champignons aux fruits de mer en passant par le poulet et même les oreilles de porc, l'art des brochettes japonaises n'a pas de limites. Servies avec un peu de sel ou nappées d'une généreuse sauce sucrée-salée, elles sont indissociables de tout repas en plein air. Les Japonais aiment également les manger dans de petits restaurants et sur des stands à la sortie du bureau, dans une ambiance souvent très arrosée.





Dango, taiyaki

ET AUTRES DOUCEURS

La *street food* japonaise comporte un grand nombre de sucreries. Parmi les plus typiques, on a les *dango*, des petites boules de *mochi* grillées en brochettes et recouvertes de sirop de sucre brun, ou les *taiyaki*, des sortes de gaufres en forme de poissons et fourrées de pâte de haricots rouges sucrée. Les *dorayaki* sont quant à eux composés de deux petits pancakes enveloppant la même garniture de haricots rouges.

Yakisoba :

LE MUST DU YATAI

Nouilles sautées aux légumes – et souvent à la viande ou aux fruits de mer – les yakisoba sont un plat à part entière. Comme les *okonomiyaki* et les *takoyaki*, on les sert généralement couvertes d'*aonori*, de sauce brune et de gingembre. Peu chères, faciles à préparer, on les trouve absolument partout, toute l'année.



Remerciements à l'office du Tourisme du Japon : 01 42 96 20 29.
www.tourisme-japon.fr

Utsuwa

Sensualité des céramiques japonaises

AVANT MÊME DE COMMENCER LE REPAS, LES JAPONAIS AIMENT TOUCHER LES PLATS DANS LESQUELS IL EST SERVI CRÉANT AINSI UN RAPPORT À LA NOURRITURE PLUS « PHYSIQUE », PLUS SENSUEL QU'EN OCCIDENT OÙ LA VAISSELLE N'EST, BIEN SOUVENT, QU'UNE QUESTION D'APPARAT. PETITE PLONGÉE DANS L'ART DE LA CÉRAMIQUE NIPPONE

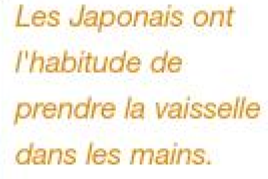
Par Ryoko **SEKIGUCHI**

La différence fondamentale entre la vaisselle occidentale et la vaisselle japonaise se situe moins au niveau du style ou de la fonction qu'à celui du toucher. C'est qu'au Japon, on prend toujours la vaisselle entre ses mains pendant le repas, chose qu'on ne fait jamais en France.
Ce point est déterminant pour comprendre l'esthétique de l'*utsuwa*, mot qui désigne tout les plats pouvant contenir de la nourriture.
Nous autres, Japonais, avons avec la vaisselle un rapport plus intime, plus personnel ; nos mains sont habituées à reconnaître les courbes et le toucher des bols, des récipients. Notre rapport avec ces objets de la vie quotidienne est plus physique : nous ne nous contentons pas de les regarder, nous cherchons à connaître leur « corps ».

Origine de la céramique et des laques

On trouve au Japon des ustensiles en laque de 9 000 ans d'âge : les plus anciens d'Asie. Quant aux poteries japonaises, elles remontent à 14 000 ans avant J.C. , et comptent parmi les plus anciennes du monde.
Les régions où la céramique s'est développée excellent souvent, également, dans la forge, toutes deux nécessitant la maîtrise du feu. La région de Bizen, connue pour





Les Japonais ont l'habitude de prendre la vaisselle dans les mains.



A chaque plat sa céramique...





ses pins rouges, garants d'un bon charbon, et pour sa terre de qualité, est exemplaire à cet égard. La céramique de Bizen se caractérise précisément par sa couleur rouge, riche en fer, qu'il faut cuire parfois deux semaines durant, en modulant la température du four.

Le terme japonais de *yakimono*, qui désigne toutes sortes de poteries, céramiques et porcelaines, est significatif ; il s'applique à toutes « choses cuites au feu ». Ainsi, les plats de grillades répondent eux aussi à cette appellation globale de *yakimono*, « ingrédient saisi au feu ». Contenant ou contenu, la cuisine serait inenvisageable sans le travail de la flamme.

La vogue de la cérémonie du thé

L'âge d'or de la céramique japonaise se situe entre la fin du XVIe et le début du XVIIe siècle qui est également l'époque où s'est développé de l'art du thé. Si ce dernier a suscité un tel engouement c'est peut-être avant tout parce qu'il a largement contribué à l'évolution de l'esthétique dans de nombreux domaines artistiques, la céramique au premier chef. Quand on y pense, il est assez surprenant d'imaginer ces grands seigneurs de guerre, dont la vie se passait entre champs de bataille et conspirations en tous genres, se passionner à en perdre la tête pour de simples tasses de thé ! Des nécessaires à thé pouvaient être offerts aux vassaux en récompense de leurs prouesses, ou échangés entre seigneurs à des fins diplomatiques.

Le style Oribé, reconnaissable par sa couleur émeraude et sa sobriété, fut ainsi créé sur les instructions d'Oribé Furuta, seigneur de guerre et praticien expérimenté de la « voie de thé ». Le style Raku, dont les tons noirs ou bordeaux évoquent la sérénité, vit le jour sous la direction de Sen no Rikyû, qui porta à sa perfection l'esprit de la cérémonie de thé et initia dans cette voie maints autres seigneurs.

C'est également à cette époque que l'art de la céramique se voit profondément renouvelé. A la suite d'expéditions militaires en Corée, nombre d'artisans coréens furent déportés au Japon où ils introduisirent de nouvelles techniques. C'est ainsi que se développèrent les styles Imari, Hagi, Satsuma, du nom des fiefs où les seigneurs établirent ces artisans « déplacés ».

Jusqu'alors, les céramiques japonaises émanaient le plus souvent de la céramique chinoise. Ce tournant du XVIIe siècle a favorisé l'élaboration d'un style proprement japonais, nourri des techniques rapportées de Corée. Comme on le voit plus tard avec l'exportation vers l'Europe, l'histoire de la céramique reflète une dynamique de rencontres entre des mondes différents.

Utsuwa qu'on touche, utsuwa qu'on ne touche pas

Dans un repas traditionnel japonais, la vaisselle se compose de céramiques, de porcelaines, de laques, parfois aussi de verre et de bois. Les combinaisons sont libres, à l'exception des bols de soupe et de riz, qui doivent être en laque. Contrairement à la Chine ou à la Corée où la cuillère a tôt fait son apparition au rang des couverts, la cuisine japonaise qui en était dépourvue nécessitait que l'on approche le bol de la bouche. En conséquence, il était impératif de confectionner ces bols dans des matières légères, peu conductrices de chaleur, douces au toucher et aux lèvres, afin d'y boire directement.

Aujourd'hui, les bols de riz peuvent être en céramique, mais les bols de soupe sont toujours en laque ou en bois.

Une assiette
de style Kutani.

Cette coutume, sans doute relayée par l'esthétique de la « voie du thé » qui veut que l'on saisisse sa tasse de thé entre ses mains, a introduit une perception supplémentaire dans les repas japonais, en plus du goût, de l'odorat et de la vision : le toucher. Par l'intermédiaire de cette vaisselle, on sent une chaleur délicate se transmettre à la main, sensualité surajoutée à l'acte de manger.
Bien sûr, cela ne veut pas dire que nous prenons tous les plats entre nos mains. Voici quelques exemples de vaisselles que l'on peut, ou non, prendre avec les mains :
Utsuwa qu'il faut prendre avec les mains : le bol de riz, le bol de soupe.
Utsuwa qu'on peut prendre avec les mains : les petits bols contenant les entrées, les petites assiettes, la coupelle qui contient la sauce de soja, le bol de *don* (plat constitué de riz sur lequel on dépose de la viande ou du poisson)
Utsuwa qu'il ne faut pas prendre avec les mains : en principe, les assiettes plus grandes que la taille de la main, les assiettes plates, les grandes assiettes de sashimi ou de tempura, les plats communs, les grands bols…


Une boîte de style
Kamakura bori.

Les différents styles

Il n'est pour ainsi dire pas de région qui ne possède sa céramique et sa laque propres, le style variant au gré des conditions climatiques, des essences de bois disponibles et du goût local. On pourrait dire que cela relève du « terroir » : à chaque région son saké, sa céramique, sa laque et la cuisine qui va avec.
A cela s'ajoute l'économie féodale : les seigneurs ont largement promu dans leurs régions les spécialités commerciales. La céramique était une industrie importante à l'époque d'Edo (XVII-XIXe siècle), et les ateliers réputés gardaient jalousement leurs secrets de fabrication. Ainsi l'atelier de Nabeshima (à Saga) ; haut perché dans la montagne, était strictement interdit à tout étranger.
La variété de styles que comptent les *utsuwa* japonais est immense. L'aperçu qui suit n'en donne malheureusement qu'un tout petit échantillon. Un peu comme si l'on résumait en trois cépages toute la diversité du vin français !

Les céramiques

Bizen (région d'Okayama)
Facilement reconnaissable par le brun foncé de sa terre, sans émail. Les flammes et les cendres, au cours de la cuisson, produisent ces motifs dus au hasard, qui sont hautement appréciés. Ce style a connu une renaissance artistique au XXe siècle.

Kutani (région d'Ishikawa)
Souvent décorés de cinq couleurs (rouge, jaune, vert, indigo et violet) et de motifs figuratifs, d'une élégance joyeuse.

Karatsu
Préservant jusqu'à aujourd'hui certaines techniques traditionnelles venues de Corée, cette école est représentative du style « *wabi* », qui désigne une beauté naturelle, teintée de mélancolie.

Hagi (région de Yamaguchi)
La nature de la terre provoque, en cours de cuisson, de petites craquelures comme un effet voulu. A l'usage, les sauces ou le thé qui s'y trouvent contenus s'infiltrent peu à peu, transformant la couleur du plat et produisant ce que l'on appelle un « paysage ». Ce sont les fameuses « sept métamorphoses du Hagi ».

Où apprécier ?

A Paris, l'on peut voir la collection de laques et de céramiques du Musée Cernuschi, ou les pièces exposées au Musée Guimet.
Si vous avez l'occasion de vous rendre au Japon, ne manquez pas le Musée des céramiques orientales d'Ôsaka, pour sa collection exceptionnelle. A noter également : le Musée départemental des céramiques d'Aïchi et le Musée Idemitsu de Tokyo.
Pour les laques, le Musée de la laque de Wajima, dans le département d'Ishikawa, présente des expositions pédagogiques sur les différentes techniques de fabrication. Le département de Fukushima est connu pour ses « laques d'Aïzu », et chaque année, le musée départemental de Fukushima organise un festival d'art de la laque.

Les laques

Wajima

L'un des berceaux de la laque, travaillée dans la région depuis plus de 6000 ans. La laque de Wajima est réputée pour sa qualité et sa résistance, due à une préparation particulière.

Kyô (Kyôto)

Avec son bois fin, ses finitions délicates et ses décors sophistiqués, le style Kyôshikki s'apprécie à la hauteur d'une œuvre d'art.

Ryûkyû (Okinawa)

Dans ces laques du sud, l'influence de la Chine se fait sentir, avec ses motifs dorés et ses incrustations de coquillages.

Tsugaru (Aomori)

Ce style est connu pour sa technique particulière, qui consiste à superposer plusieurs couches de laque avant de lisser la surface pour faire apparaître différents motifs scintillants voire kaléidoscopiques.

Kamakura-bori (Kanagawa)

Style reconnaissable par ses motifs en relief, gravés dans le bois avant d'être enduits de laque.

Le Japon qui s'exporte

Ces *utsuwa* ne sont pas restés cantonnés à l'intérieur du pays. Même à l'époque d'Edo, alors que le Japon était officiellement fermé à l'étranger, ces vaisselles partaient pour la Chine ou l'Europe. La première porcelaine japonaise, née dans les années 1610, a été exportée pour la première fois il y a plus de 350 ans, en 1659. Un bateau de la Compagnie néerlandaise des Indes orientales pouvait charger 5 748 pièces de porcelaine. La mode dura environ cent ans, durant lesquels les artisans japonais répondirent au goût des Européens en créant des pièces colorées et richement ornées.

La laque s'exporta vers l'Europe par le même biais. Il n'est pas indifférent que le mot « Japan » ait servi en anglais à désigner la laque (sa première apparition en ce sens remonte au XVII[e] siècle).

Les exportations reprennent à l'époque Meiji, à la fin du XIX[e] siècle, avec la vogue des « japonaiseries ». Elles alimentaient encore une industrie conséquente après la Deuxième Guerre mondiale. L'amateur averti peut encore espérer dénicher ces merveilles de nos jours, chez certains antiquaires et brocanteurs français.

Aujourd'hui : les utsuwa et nous

Le Japon a toujours accordé une grande importance à ses *utsuwa*. Au rang des « trésors nationaux vivants » figurent nombre de céramistes, du fait que les Japonais reconnaissent des catégories d'art distinctes de celles de l'art occidental. Ces céramistes hautement qualifiés ne cherchent pas à produire à tout prix des « pièces d'art » inadaptés à la vie quotidienne. Leur travail consiste au contraire à créer des objets voués à l'usage courant, même si les prix ne le reflètent pas toujours.

Dans le premier quart du XX[e] siècle, le mouvement « Mingei (l'art de peuple) » a également contribué à la revalorisation des objets d'usage. On a ainsi rendu leurs lettres de noblesse aux céramiques et aux laques, et redécouvert la beauté de l'artisanat dans une multitude de domaines, depuis la menuiserie jusqu'au tissage et à la teinturerie.

Cependant, Il faut dire aussi que laques et céramiques constituaient de longue date des produits industriels, bien avant que le Japon ne développe une industrie dure. Les grandes sociétés de porcelaine et de céramique com-



Les fines craquelures sont typiques du style Hagi.

Où acheter ?

Au Japon

De nombreuses régions sont connues pour leurs laques et leurs céramiques ; vous y trouverez sans peine des boutiques spécialisées. A Matsumoto, dans le département de Nagano (2h de train depuis Tokyo), une grande foire des arts et métiers se tient au mois de mai où l'on peut découvrir les créations modernes de jeunes artistes.

On peut aussi chiner à Tôkyo ou à Kyôto, où les brocantes ne manquent pas. Presque tous les week-ends, on en trouve quelque part dans ces villes. Parmi les plus connues :

l'Ôedo Antique Market http://antique-market.jp/fr/index.shtml à Tôkyo, et celle du Temple Kitano Tenmangû à Kyôto (tous les 25 du mois).

En France

www.nipponboutique.fr propose des utsuwa d'usage courant tout comme la boutique **Yakimono : http://www.sucreglace.fr**





Bouillon clair servi dans un bol en laque d'Uwajima.

me Narumi, Noritake ou Kôransha datent de la fin du XIXe et du début du XXe siècle.
Aujourd'hui, bien que la laque soit beaucoup moins répandue qu'auparavant et que la vaisselle en plastique soit aussi courante qu'en Europe, l'univers des *utsuwa* n'a pas dépéri pour autant. Il se trouve toujours de jeunes céramistes et artisans de la laque pour créer de nouvelles pièces, et un nombre important de galeries et d'ouvrages pour présenter cette jeune création : l'esprit de l'*utsuwa* est toujours vivant.
Cet esprit de l'*utsuwa*, quel est-il ? Il consiste à éveiller notre imagination culinaire. Si la vaisselle occidentale a souvent l'apparence d'une « white box », neutre et désincarné, les *utsuwa* japonais, sans être moins polyvalents, affichent plus de caractère et de personnalité. En choisissant un *utsuwa*, on imagine forcément les plats qu'il va contenir.
Il n'est pas rare que les céramistes soient eux-mêmes un peu cuisiniers ; aussi artistement conçus soient-ils, les *utsuwa* n'oublient jamais ce qu'ils sont destinés à accueillir. Ce sont les bols et les plats de grande qualité qui nous donnent le plus d'imagination, et l'envie de filer en cuisine pour trouver le mariage parfait.

Comment les utiliser ?

Si la vaisselle associée à la cuisine traditionnelle, comme le style « kaiseki », a développé une codification sophistiquée qui tient compte de la saison et l'occasion, on apprécie davantage de liberté dans le choix et l'usage des *utsuwa* ; c'est même le grand avantage que présente cette vaisselle. Mis à part les bols de riz et de soupe, trop marqués pour servir d'autres usages, libre à vous d'utiliser à votre guise assiettes et bols de toutes tailles : laissez-vous inspirer !
Nul diktat du service complet : vous pouvez acheter un gobelet seul ou une unique tasse à thé. Au Japon, tasses à thé et bols de riz peuvent être « personnels », et dépareillés. Certains collectionnent les petites assiettes, d'autres les gobelets à saké ou encore les tasses pour les nouilles soba. Si vous recevez des amis, vous pouvez par exemple proposer à chaque invité de choisir son gobelet à saké, parmi plusieurs de taille et de couleur différente.
Surtout, n'hésitez à entretenir une relation personnelle avec vos *utsuwa*, c'est ainsi qu'ils découvriront tout leur charme.

L'entretien des laques

Les laques sont une vaisselle résistante qui peut s'utiliser des centaines d'années ; il y a toutefois quelques règles à respecter pour leur conserver leur brillance :

- Ne pas utiliser de couverts en métal sur la laque, au risque de la rayer. Préférer les baguettes, ou de petites fourchettes en laque.
- La vaisselle en laque aime à être utilisée régulièrement : la laque nécessite d'être fréquemment humectée pour éviter les craquelures, surtout en France où le climat est beaucoup plus sec qu'au Japon.
- Les objets en laque se nettoient à l'aide d'un chiffon doux, de préférence au savon naturel.
- Il convient de les nettoyer rapidement après usage, pour éviter que la saleté ne s'incruste, et surtout, de ne pas les laisser dans l'eau.

Attention, ne jamais mettre d'objets en laque au micro-ondes ni dans le lave-vaisselle : gâchis assuré !

Où trouver wasabi ?

WASABI EST DISTRIBUÉ GRATUITEMENT DANS PRÈS DE 500 RESTAURANTS ET LIEUX JAPONAIS A PARIS ET EN PROVINCE DONT LA LISTE FIGURE CI-DESSOUS. VOUS POUVEZ AUSSI CONSULTER GRATUITEMENT LES ANCIENS NUMÉROS EN VOUS CONNECTANT SUR LE SITE WWW.WASABI.FR. ET POUR SUIVRE L'ACTUALITÉ DE LA GASTRONOMIE JAPONAISE EN TEMPS RÉEL, REJOIGNEZ-NOUS SUR FACEBOOK : WASABI, LE GOÛT DU JAPON.

1er arrondissement

Nom	Adresse	Téléphone
ACE GOURMET (BENTOS)	18 rue Thérèse	01 47 03 94 38
AKI	11 bis rue Sainte Anne	01 42 97 54 27
L'ARC	29 rue d'Argenteuil	01 49 27 92 67
EBISU	19, rue St Roch	01 42 61 05 90
EDOKKO	163, rue Saint Honoré	01 58 62 49 21
FOUJITA	41, rue St Roch	01 42 61 42 93
FOUJITA 2	7, rue du 29 Juillet	01 49 26 07 70
HELLO SUSHI	43, rue St Anne	01 42 96 37 27
HIGUMA	32bis, rue St Anne	01 47 03 38 59
HIGUMA	163, rue Saint Honoré	01 58 62 49 21
JAPORAMA	35, rue Etienne Marcel	01 42 36 21 30
JIN	6 rue de la Sourdière	01 42 61 60 71
KILALA	7, rue des Moulins	01 47 03 35 57
KINUGAWA	9, rue du Mont Thabor	01 42 60 65 07
KUNITORAYA	39, rue Ste Anne	01 47 03 33 65
KUNITORAYA FRANCE	5 rue Villedo	01 47 03 07 74
K MART (ÉPICERIE)	6-8 rue Sainte Anne	01 58 62 48 74
JIN (NOUVEAU)	6 rue de la Sourdière	01 42 61 60 71
LAI LAI KEN	7, rue Sainte Anne	01 40 15 96 90
LIBRAIRIE JUNKUDO	18 rue des Pyramides,	01 42 60 89 12
MATSUDA	19, rue Saint Roch	01 42 60 28 38
MATSURI RICHELIEU	36 rue de Richelieu	01 42 61 05 73
MIDORY	49, rue de l'Arbre Sec	01 42 97 47 30
MIYOSHI	11, rue Danielle Casanova	01 42 86 80 80
NANIWAYA	11 rue Sainte-Anne	01 40 20 43 10
NODAIWA	272, rue Saint Honoré	01 42 86 03 42
OFFICE DU TOURISME JAPONAIS	4 rue Ventadour	01 42 96 20 29
SAGANO	10/12 rue des Prêcheurs	01 40 41 04 45
SAPPORO RAMEN	276, rue Saint Honoré	01 40 15 98 66
SAPPORO RAMEN	37, rue Sainte Anne	01 42 60 60 98
SUSHI GAN	41, rue des Petits Champs	01 42 97 44 48
TAKARA	14, rue Molière	01 42 96 08 38
TORAYA (pâtisserie)	10 rue Saint-Florentin	01 42 60 13 00
VILLA TOKYO	14, rue du Cygne	01 42 36 62 41
VIVRE LE JAPON (VOYAGES)	30 rue Sainte-Anne	01 42 61 60 83
YAKINIKU	11 bis rue Sainte-Anne	01 42 96 27 60
YASUBE	9, rue Sainte Anne	01 47 03 96 37
YOU HEISEI	11, rue Sainte Anne	01 42 60 55 50
ZEN	8, rue de l'Echelle	01 42 61 93 99

2e arrondissement

Nom	Adresse	Téléphone
ACE OPERA (ÉPICERIE)	43 rue Saint-Augustin	01 40 07 93 57
ACE MART (ÉPICERIE)	63 rue Ste-Anne	01 42 97 56 80
AICHI	86 rue de Richelieu	01 42 96 93 51
CHEZ MIKI	5 rue de Louvois	01 42 96 04 88
COMPTOIR DU SUSHI	36/38 passage du Ponceau	01 53 40 88 88
DEVANT VOUS	80, rue de Richelieu	01 42 96 96 27
EDOKKO	27, boulevard des Italiens	01 40 07 11 81
HOKKAIDO	14, rue Chabannais	01 42 60 50 95
JUJIYA (ÉPICERIE)	46 rue Sainte Anne	01 42 86 02 22
KIM CHI	5, rue de Louvois	01 42 96 55 76
KINTARO	24, rue Saint Augustin	01 47 42 13 14
KIOKO (ÉPICERIE JAPONAISE)	46 rue des Petits Champs	01 42 61 33 66
KOETSU	42 rue Sainte-Anne	01 40 15 99 90
KYOTORI	10 rue Chabannais	01 42 60 06 99
MATSU SUSHI	18, rue de Turbigo	01 40 26 35 06
MICHI	58 rue Sainte-Anne	01 40 20 49 93
MOMIDJI	9, rue de Hanovre	01 47 42 844 88
OGURA	20 rue de la Michodière	01 47 42 77 79
OKINAWA	19, rue Saint Augustin	01 42 96 21 68
TOKYO SUSHIS	37, rue Montmartre	01 45 08 15 50
TOYOTOMI	24 rue des Petits Champs	01 42 86 02 86
YAMAMOTO	6, rue Chabanais	01 49 27 96 26
YOKOSUNA	2, rue Léopold Bellan	01 45 08 52 75

3e arrondissement

Nom	Adresse	Téléphone
KAGAYAKI	79 bd. Beaumarchais	01 48 87 61 88
TAËKO	39, rue de Bretagne (marché des Enfants rouges)	01 48 04 34 59
YOSHIGAWA	184, rue St Martin	01 48 04 35 00

4e arrondissement

Nom	Adresse	Téléphone
AKATSUKI	15, rue des Archives	01 42 78 71 27
ALLO SUSHI	13, rue Cloche Perce	01 44 61 93 73
AOYAMA	22 bis, rue de la Verrerie	01 42 74 53 92
BISTRO TOKYO	20 rue des Lombards	01 42 72 11 11
ISAMI	4, quai d'Orléans	01 40 46 06 97
KYO	9 rue de la Verrerie	01 42 72 56 48
MINOKO	76, quai de l'Hotel de Ville	01 42 74 17 96
MINORI	14 rue de la Cloche percée	01 44 78 07 68
SUN	14 bd de Sébastopol	01 48 04 89 88
TAKIMI	24 rue Vieille du Temple	01 42 77 43 82

5e arrondissement

Nom	Adresse	Téléphone
ASIA TEE	47 rue de la Montagne Ste Geneviève	01 43 26 39 90
EDOGAWA	43, rue Mouffetard	01 47 07 68 39
INAGIKU	14 rue de Pontoise	01 43 54 70 07
KANAE (ÉPICERIE)	29 place Maubert	01 40 46 06 15
LENGUÉ	31 rue de la Parcheminerie	01 46 33 75 10
SAKÉ BAR	3 rue Valette	01 43 26 05 32
SASHIMI BAR	4 rue des Fossés St Jacques	01 43 54 57 98
SOLA	12 rue de l'Hôtel-Colbert	01 43 29 59 04

6e arrondissement

Nom	Adresse	Téléphone
AZABU	3, rue André Mazet	01 46 33 72 05
ITADAKI	64, rue Monsieur le Prince	01 43 26 68 25

HANAFOUSA 01 43 26 50 29
4, passage de la petite boucherie
KIM'S ORIENT EXTREME 01 45 48 92 27
4, rue Bernard Palissy
KYOTORI 01 43 54 48 44
61 rue monsieur le Prince
MANDARINE SUSHI 01 42 22 25 21
32 rue St Placide
SHU 01 46 34 25 88
8 rue Suger
SUSHI HOUSE 01 43 25 54 85
50, rue Dauphine
TOKUGAWA 01 42 22 32 59
49, bd du Montparnasse
TOKYOTORI 01 55 42 02 56
18 rue monsieur le Prince
TSUKIZI 01 43 54 65 19
2 bis, rue des Ciseaux
YEN 01 45 44 11 18
22, rue St Benoît
YUSHI 01 44 07 03 11
8, rue des Ciseaux

7e arrondissement

AIDA 01 43 06 14 18
1, rue Pierre Leroux
ARIDO 01 47 53 74 49
208 bis, rue de Grenelle
MAISON DU SUSHI 01 45 51 24 24
44, avenue Bosquet
MATSURI 01 45 51 24 24
74 rue du bac
MIYAKO 01 47 05 41 83
121, rue de l'Université
WALAKU 01 56 24 11 02
33 rue Rousselet
YUZU 01 47 05 28 84
33 rue de Bellechasse

8e arrondissement

ASIAN 01 56 89 11 00
30, avenue Georges V
LE BAR A SUSHI 01 45 22 43 55
55 bd des Batignolles
CHAJIN (THÉ JAPONAIS) 01 53 30 05 24
24 rue Pasquier
HANAWA 01 56 62 70 70
26 rue Bayard
HYOTAN 01 42 25 26 78
3, rue d'Artois
TAISHO KEN LAMEN 01 45 61 09 79
27, rue du Colisée
JIPANGUE 01 45 63 77 00
96 rue La Boétie
KINUGAWA 01 45 63 08 07
4, rue Saint Philippe du Roule
KIYOMIZU 01 45 63 08 07
4 rue St Philippe du Roule
KOHOHANA 01 45 62 15 68
1 bis rue Jean Mermoz
NEW KYOTO 01 53 04 07 90
6, rue Corvetto
KYOTO ST LAZARE 01 42 93 35 13
9, rue de l'Isly
MATSURI 01 45 62 30 14
24 rue Marbeuf
NAKA 01 42 89 05 04
40, rue de Ponthieu
OKAME 01 46 22 95 03
235, Rue du Fg. Saint Honoré
SUSHI JAPO 01 44 90 00 61
53, rue de Rome
YAKI KOCHI 01 43 59 51 88
35 rue La Boétie
YAMAICHI 01 43 87 19 04
9 rue de l'Isly
YOKO 01 45 61 33 15
170 bd Haussmann

9e arrondissement

FUJI SUSHI BAR 01 48 74 36 83
5 rue Joubert
FUJI YAKI 01 42 81 54 25
20, rue Henri Monnier
HOTARU 01 48 78 33 74
18 rue Rodier
IZAAKI 01 53 16 43 48
35 rue Lafayette
KIDAYA 01 45 26 12 88
15 rue Lafayette
KIKU 01 44 83 02 30
56 rue Richer
KUSHI YAKI 01 49 70 05 24
41, rue de Rochechouart
MATSUSAKA 01 48 00 94 64
16, rue Montyon
MOMOKA 01 40 16 19 09
5 rue Jean-Baptiste Pigalle
MUSSUBI 01 42 46 31 02
89 rue d'Hauteville
SAKURAYA 01 47 70 54 41
3, rue Grange-Batelière
SUSHI BOUBOU 01 48 78 84 80
52 rue Maubeuge
SUSHI YAKI 01 42 46 11 77
1 bis, rue Bleue
TOKKI 01 45 23 18 80
10 rue de la Boule rouge
TONEGAWA 01 42 65 29 18
8, rue Godot de Mauroy
YAMAMURA 01 48 00 90 18
1, rue Bergère

10e arrondissement

ESPACE JAPON (CENTRE CUTUREL) 01 47 00 77 47
12 rue de Nancy
MUSSUBI 01 42 46 31 02
89 rue d'Hauteville
NISHIKURA 01 40 22 99 98
12, rue du Faubourg Poissonnière
OISHI SUSHI 01 40 35 14 12
38 rue Louis Blanc
SUSHI SAKE 01 40 38 37 65
247, rue du fbg St Martin
TOKIOYAKI 01 46 07 67 91
231 rue du Fbg St Martin
YAMADA 01 46 07 01 88
188, rue du fbg St Martin

11e arrondissement

CENTRE FRANCO JAPONAIS 01 43 48 00 38
8 passage Turquetil
LE PALAIS DES THÉS
10 rue Mercoeur
KAMPEI 01 43 48 17 08
193 bd Voltaire
KIMONO 01 49 23 44 85
115, rue St Maur
KINNOSUZU 01 48 05 10 32
19, rue de la Roquette
KUNSHIKATSU BON 01 43 38 82 27
24 Rue Jean-Pierre Timbaud
KYOBASHI 01 53 36 73 34
117, rue St Maur
MOMIJI 01 48 06 14 72
20 rue Daval
NAKAGAWA 01 47 00 82 30
3 rue Saint-Hubert
SAKURA 01 43 38 74 92
46, rue de la Roquette
SUKIYAKI 01 49 23 04 98
12, rue de la Roquette
SUKI VILLAGE 01 43 55 92 79
9 rue de Charonne

12e arrondissement

GINZA 01 43 46 61 96
1, rue Corbineau
HAYASHI 01 43 45 88 78
20 cours de Vincennes
IZAKAYA 01 46 28 93 88
59 rue de Lyon
ROBATA 01 43 07 68 79
96, rue Claude Decaen
SAMOURAI 01 43 07 52 30
12, rue Emilio Castelar
SUSHIVILLA 01 43 48 66 05
216, rue du Faubourg St Antoine
YEKO 01 43 43 82 18
154 av. Daumesnil

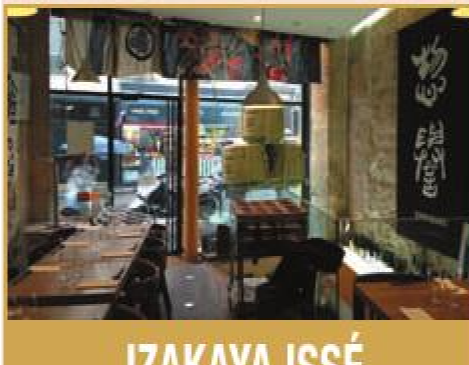
13e arrondissement

ISHIKAWA 01 53 79 12 76
45 rue Albert
IZU 01 43 31 87 51
7 rue Véronèse
JAPONIKA 01 45 86 86 83
8, avenue de Choisy
MAKI SUSHI TOKYO 01 45 84 54 41
44, rue de Tolbiac

HANAWA

26, rue Bayard 75008 Paris
Tel. : 01 5662 7070
http://www.hanawa.fr

Restaurant gastronomique
Du lundi au samedi
12h-14h 30 / 19h 30-22h 45
Galerie d'exposition et vente
Evénement et banquet



IZAKAYA ISSÉ

BAR À SAKÉS
TAPAS À LA JAPONAISE
SPÉCIALITÉ DE TEMPURA

45 rue de Richelieu Paris 1er
Tel. : 01 42 96 26 60





SPÉCIALITÉ D'ANGUILLE ET DE WAGYU (BOEUF JAPONAIS)
55 bd des Batignolles, Paris 8e
Tel : 01 45 22 43 55

LES SUSHIS

Une tradition japonaise hautement diététique



APPRENEZ À LES FAIRE VOUS-MÊME !

Chaque dimanche, dans une ambiance zen et décontractée, l'école de sushi Wasabi vous initie aux secrets des vrais sushis avec les meilleurs chefs japonais.

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS SUR
www.wasabi.fr OU AU **01 42 08 50 47**

Bons cadeaux pour 1 ou plusieurs cours.
Formations professionnelles.

MATSUYAMA 01 45 88 22 18
11-13 bd. Auguste Blanqui
SAMOURAI 01 45 82 88 88
42, avenue de la Porte d'Ivry
TORI ICHI 01 45 84 95 68
42 rue Louise Weiss

14e arrondissement

ATSUMI 01 43 27 09 83
28 rue de la Gaîté
GINZA 01 43 20 43 54
50 rue Daguerre
HASHIMOTO 01 45 43 70 56
46, rue Didot
HOSHI 01 43 27 16 21
11, rue de la Gaîté
KIMURA 01 45 42 33 15
38, rue Pernety
SUSHITORA 01 45 42 79 76
113, rue Didot
SUSHI GOZEN 01 40 47 55 01
20 rue Delambre
TOMBO 01 42 22 61 83
14, rue de l'Arrivée
TORICHO 01 43 21 29 97
47, rue du Montparnasse
YAMATO 01 43 20 16 34
144 bd du Montparnasse

15e arrondissement

ARITO MONTPARNASSE 01 42 22 01 00
20, rue de l'Arrivée
BENKAY 01 40 58 21 26
61 quai de Grenelle
CULTURE JAPON (BOUTIQUE) 01 45 79 02 00
101 bis quai Branly
EURO-MART (ÉPICERIE) 01 45 77 42 77
17 avenue Emile Zola
HI MART (ÉPICERIE) 01 45 75 37 44
71 bis rue Saint-Charles
ICHIBAN 01 45 71 08 96
28, rue Lacordaire
JAPAN SUSHI EXPRESS 01 45 67 00 01
145, rue de Vaugirard
JUGOYA 01 45 79 03 80
85, rue des Entrepreneurs
KAISEKI SUSHI 01 45 54 48 60
7 bis, rue André Lefebre
KANAE (supérette) 01 56 56 77 60
118 rue Lecourbe
KITO KITO 01 47 34 12 09
45 rue Mathurin Régnier
K-MART (ÉPICERIE) 01 45 57 56 33
354 rue Lecourbe
KOKUMI 01 47 83 21 97
121, rue de Vaugirard
KOYUKI 01 45 32 67 56
20, rue Gramme
LÉGENDE DU JAPON 01 40 60 14 11
166 rue Saint-Charles
MAISON DE LA CULTURE DU JAPON 01 44 37 95 00
101 bis quai Branly
MATCHAN 01 45 77 03 50
55, rue du Théâtre
NANA-YA (ÉPICERIE) 01 46 47 79 48
81 av. Mozart
NIPPON SUSHI 01 48 28 35 28
2, rue Leriche
NOMIYA 01 40 43 91 91
6 rue d'Alleray
OKAYAMA 01 45 78 80 01
17, rue de Lourmel
OSAKA VOUILLE 01 45 31 35 28
40, rue de Vouillé
TAGAWA 01 45 75 93 21
37 bis, rue Rouelle
TAKI 01 45 79 42 28
54, rue du Docteur Finlay
YANASE 01 42 50 07 20
75, rue Vasco de Gama
WASABI 01 45 30 38 14
89 rue de la croix nivert

16e arrondissement

AKASAKA 01 42 88 77 86
9, Rue Nicolo
COMME DES POISSONS 01 45 20 70 37
24 rue de la Tour
HISADA (FROMAGERIE) 01 42 88 34 30
17 rue Le Marois
JUAN 01 47 27 43 51
144 rue de la Pompe
KURA 01 45 20 18 32
56 rue de Boulainvilliers
MATSURI 01 42 24 96 85
2, rue de Passy
MATSURI 01 47 27 00 59
119-121 avenue Victor Hugo
MIYAGAWA 01 45 27 01 83
11 bis av. de Versailles
OKYOTO 01 46 51 20 84
10, rue Chanez
OSAKA 01 45 25 60 29
1 rue Jouvenet
OZU 01 40 69 23 90
2 av. des Nations Unies
SUSHI GOURMET 01 45 27 09 02
1 rue de l'Assomption
TAMPOPO 01 47 27 74 52
66, rue Lauriston
YOSHI 01 47 20 48 94
11 rue Jean Giraudoux
YUSHI 16 01 47 04 53 20
70 rue de Longchamp

17e arrondissement

AYAME 01 42 27 98 00
10, rue Rennequin
CHEZ YI (SALON DE THÉ) 01 47 31 40 89
27 rue Bayen
ISUMO 01 47 64 36 27
47/51, rue des Acacias
KIFUNE 01 45 72 11 19
44, rue Saint Ferdinand
KOKOYA 01 44 90 98 12
5, rue des Batignolles
NAGANO 01 48 88 90 53
117, rue de Tocqueville
NAKAMURA 01 40 55 96 72
25, rue Brey
NAOKO 01 40 08 08 78
11, rue Biot
SHINANO 01 45 72 60 76
9, rue Belidor
SHOGUN SUSHI 01 43 80 72 88
139, rue Cardinet
SOLEIL LEVANT 01 48 88 02 75
57 rue de Tocqueville
SOLEIL LEVANT 01 45 74 21 68
4 rue Troyon
SUSHI BA 01 42 93 11 30
99 rue des Dames
SUSHI NAMI 01 42 27 14 22
38, rue Laugier
SUSHI WADA 01 44 09 79 19
19, rue de l'Arc de Triomphe
SUSHI YAKITORI 01 48 96 97 98
115, rue Legendre
TIB'S 01 45 72 03 59
51 rue Bayen
YAMATO 01 43 87 67 38
16, bd des Batignolles
ZENZAN 01 53 81 00 75
4, rue Brey

18e arrondissement

ASUKA 01 42 55 50 91
145, rue Marcadet
BASHÔ 01 42 55 19 61
63 rue Lepic
LA CAVE 27 06 10 45 89 77
27 rue Lamarck
ENISHI 01 42 57 32 14
67 rue Labat
FUGU 01 42 23 11 11
112, rue Lamarck
GUILO GUILO 01 42 54 23 92
8 rue Garreau
KEIKO 01 46 06 41 23
145 rue Ordener
KINTARO 01 42 57 27 97
106 bd. Rochechouart
MIYAZAKI 01 42 29 18 71
2 rue Lagille
NAOKO 01 53 41 64 33
3, rue des Abbesses
SAKANA 01 53 28 08 35
46 bd de Clichy
SUSHI AKASHI 01 44 90 05 68
5 rue Forest
TOKYO 01 42 54 3112
40 rue Custine

19e arrondissement

MATSUBA 01 40 34 42 92
37 av Corentin Cariou
NAKAGAWA 01 42 08 43 22
9 rue Lassus
NAKAGAWA 01 42 40 66 63
7 rue des Fêtes
SUSHI YA 01 42 02 85 82
12, rue Pradier

20e arrondissement

ASAHI 01 43 58 78 27
56 rue de Belleville
SAPPORO 01 43 73 88 70
152 bd de Charonne
SUSHI BAR 01 42 41 28 99
153 rue de Belleville
TAKICHI 01 47 97 03 96
7, rue du Cher

Boulogne-Billancourt

SANKI 01 46 08 38 38
38 av. Edouard-Vaillant
SHIKI 01 47 61 94 22
53 rue Gallieni

Levallois-Perret

SUSHI LAND 01 41 06 07 54
68 rue Louise Michel

Issy-les-Moulineaux

SUSHI KEN 01 46 42 58 18
12 rue Ernest Renan

Neuilly-sur-Seine

MATSURI 01 46 24 59 82
18, avenue Charles de gaulle

PROVINCE

SUD

AGEN

OSAKA 05 53 66 31 76
38, bd Sylvain Dumon

AIX EN PROVENCE

GEISHA SUSHI EXPERIENCE 04 42 20 30 00
53 Cours Mirabeau
KYO SUSHI (À EMPORTER) 06 50 01 50 50
500 rue Berthelot
NIJI EXPRESS 04 42 26 14 74
51 Rue d' Italie
NIKKI SUSHI 04 42 28 57 05
49 bd Carnot
SUSHIKA 04 42 27 59 91
23 rue de la Couronne
YAMATO 04 42 38 00 20
21 av des Belges
YAMASUSHI 04 42 39 92 50
9 rue d'Italie
YOJI 04 42 38 48 76
7, av. Victor Hugo

AUBAGNE

MOST OF SUSHI 04 42 32 91 61
86 rue de la République

CANNES

EDO SUSHI 04 93 99 40 39
14 rue Mace
FUJI CANNES 04 93 39 00 31
17, rue Notre Dame
O'SUSHI 04 93 68 28 23
12 rue des Belges
SUSHIKAN 04 93 39 86 13
5 RUE FLORIAN
TOKYO CANNES 04 93 68 92 21
1, bd Victor Tuby

CASSIS

UNIVERSAL SUSHI 04 42 08 27 91
11 av. Viguerie

CLERMONT FERRAND

MAIKO 04 73 90 79 15
65 rue du Port
SANTOOKA 04 73 31 33 45
13 Rue Saint Dominique
LE SUSHI CAFÉ 04 73 31 33 45
21 rue des Vieillards 04 73 36 09 71

HYERES

YÔKOSÔ 04 94 23 41 77
10 rue du Soldat Ferrari

MARSEILLE

CAFÉ SUSHI 04 91 33 78 87
22 bd Paul Peytral
KIM DO 04 91 34 00 08
4 rue Capazza
LA VILLA 04 91 71 21 11
113 rue Jean Mermoz
SHABU SHABU 04 91 54 15 00
30 rue de la Paix
SUSHI MOTO 04 91 78 29 71
50 bd Baille
SUSHI STREET CAFÉ 04 91 54 17 90
24 bd Notre-Dame
SU 04 91 52 22 27
28, rue Bir Hakeim (Galeries Lafayette)
WASAB'ART SUSHI 04 91 47 69 40
21 rue du docteur Escat
ZEN PRADO 04 91 53 00 09
60 av. du Prado

MARTIGUE

SUKI SUSHI 04 942 42 05 42
14 Bd Jean Zay

MONACO

CAPOSUSHI 00.377.93.25.59.52
6 impasse de la Fontaine
FUJI MONACO 00.377. 93 30 40 11
4 impasse Madonne
MAYA BAY SUSHI BAR
24 av. Princesse Grace 00.377. 97 70 74 67
MY SUSHI 00.377. 97 70 67 67
2 rue des Orangers

MONTPELLIER

LE SUSHI BAR 04 99 77 06 06
20 rue Bernard Délicieux
OBENTO YOSHIYA 04 67 40. 7 49
311 chemin de la Draille du Marbre
CASTELNAU LE LEZ
SAKURA 04 67 15 14 32
65 av. Samuel Champlain
SUSHI BOAT 04 67 92 00 37
12 rue de Verdun

NICE

AMADA 04 93 62 00 81
17, rue Tonduti de l'Escarène
JUN NICE 04 93 85 47 78
47, rue Gioffredo
HOME SUSHI & SASHIMI 04 93 55 37 37
3, rue de Orestis
HOT POT 04 93 82 33 54
6 rue d'Alsace Lorraine



KAMOGAWA 04 93 88 75 88
18 rue de la Buffa

MA YUCCA 04 93 88 39 84
26 rue de la Buffa

MY SUSHI 04 93 62 16 32
18, cours Saleya

O'SUSHI 04 93 82 92 45
30 Avenue Jean Médecin

SAISON 04 93 85 69 04
17 rue Gubernatis

YUZU SUSHI BAR 04 93 85 79 87
35 rue Maréchal Joffre

LE ZEN 04 93 82 41 20
27 rue d'Angleterre

PAU

WASABI'S 05 59 27 06 98
2 place Clemenceau

PERPIGNAN

OMEDETO 04 68 51 29 20
12, Avenue Général Leclerc

RAMATUELLE

NIKKI BEACH 04 94 79 82 04
Route de l'Epi

TOULOUSE

L'ASSIETTE JAPON 05 61 21 50 91
28 rue Peyrolières

HINODE 05 61 21 51 26
17, rue d'Austerlitz

JAPAN 05 61 22 85 85
8 rue de l'Echarpe

JAPOYAKI 05 61 13 68 69
11, rue d'Austerlitz

SHUN 05 61 99 39 20
35, rue Bachelier

SUSHI KAN 05 61 11 22 67
24 av. de l'URSS

SUSHI OHISHI 05 61 23 00 26
13 Rue De L'alsace Lorraine

SUSHIYA 05 61 23 17 71
3 place du Peyrou

SUSHI YAKI 05 61 12 00 60
9, rue Ste Ursule

SOLLIES-VILLE

BÔ SUSHI 06 20 14 02 82
RN 97

OUEST

BIARRITZ

LE SUSHI LAND 05 59 22 24 96
9 av. de la Reine Victoria

BORDEAUX

CAFE JAPONAIS 05 56 48 68 68
22, rue St Siméon

LE KIMONO 05 56 79 23 30
22 rue Ferdinand Philippart

LE SHOGUN 05 56 39 05 12
168 bis cours du Médoc

MOSHI MOSHI 05 56 79 22 91
8 place Ferdinand Lafargue

BREST

HINOKI 02 98 43 23 68
6 Rue des Onze Martyrs

CAEN

COSY SUSHI 02 31 75 11 08
3 rue du Vaugueux

MIYAKO 02 31 34 77 83
13, rue St Michel

CHALLANS

OBJECTIF ZEN 02 51 93 28 76
11 place Aristide Briand

CHARTRES

SHOGUN 02 37 36 07 19
8, rue Dr Michel Gibert

LA BAULE

LE CAFE BOUILLU 02 40 23 14 14
22 pl. du Maréchal Leclerc

LA ROCHELLE

FUJIYAMA 05 46 41 21 28
25 quai Gabut

NANTES

NOW SUSHI 02 40 74 18 18
32 bis, rue Fouré

TAÏ SHOGUN 02 40 48 66 07
8 bis quai François Mitterrand

TOKYO 02 40 89 02 04
14 rue de la Juiverie

QUIMPER

ABALONE SUSHI 02 98 64 38 91
17 Halle St François

RENNES

FUJI 02 99 38 12 00
8, rue Derval
Contour de St Germain

MIZUNA 02 99 79 18 66
3 rue d'Argentré

SAKURA 02 99 78 11 80
1 rue Saint Louis

SIMPLY SUSHI 02 99 78 18 33
2 rue Jules Simon

SAINT-BRIEUC

NIGUI SUSHI 02 96 42 11 39
4 place du Guesclin

SAINT-MALO

TAKICHI 02 23 18 28 29
5 rue Alphonse Thébault

TAMPOPO 02 99 40 87 53
5 place de la Poissonnerie

SOTTEVILLE-LES-ROUEN

WASABI 02 35 63 41 82
34 bis Place de l'Hôtel de Ville

SOUSTONS

SUSHI NORI 06.79.53.26.22
22 rue du 8 mai 1945

EST

ANNECY

O SUSHI 04 50 45 81 62
2 rue Louis Revon

BESANCON

SAMOURAÏ SUSHIS 03 81 53 51 60
45 rue Bersot

CHAMBERY

YAMAMO 04 79 60 07 57
87, rue Ste Rose

DIJON

SUSHI BAR 03 80 50 06 56
7 rue Michelet

GRENOBLE

HOKKAIDO 04 76 54 18 76
Rue Diodore Rahoult

KYOTO 04 76 54 08 91
1, place du Charmeyran (La Tronche)

OSAKA 04 76 43 26 49
1 rue Colbert

SAPPORO 04 76 85 02 45
64, cours Jean Jaures

LE SAKÉ 04 76 87 46 51
29 rue Condorcet

LYON

BO SUSHI
81 rue Duguesclin

CHEZ FYFY 04 72 41 81 22
6 rue des Marronniers

GOMAN ETSU 04 78 39 31 91
11 rue Lanterne

MATSURI 04 78 27 83 06
7 rue de la Fromagerie (1er)

MATSURI 04 37 24 74 90
109 cours Lafayette (6e)

MATSURI 04 72 85 06 36
60, rue de st Cyr

NEO SUSHI
Centre Commercial de la Part-Dieu

NOBORU 04 78 42 35 79
28 rue Henri Germain

SOLEIL LEVANT 04 78 95 04 37
204 rue Garibaldi

SUSHIDO 04 78 52 70 35
169 rue Cuvier

SUSHI KING 04 78 71 04 43
Centre commercial de Lyon Part-Dieu

SUSHI & SUSHIS 06 11 07 24 24
49 Rue de Gerland

TEPPANYAKI 04 72 56 05 05
11 quai Romain Rolland

CHEZ TERRA 04 78 89 05 04
81 rue Du Guesclin

SAINT ETIENNE

KYOTO 04 77 21 74 26
8, rue des Martyrs de Vingre

METZ

OSAKA METZ 03 87 36 68 90
32 bis rue Dupond des Loges

MULHOUSE

TOKYO MULHOUSE 03 89 54 11 18
102 rue de Bale

REIMS

MATSURI SUSHI 03 26 86 10 10
9, rue de Chativesle

TOKYO SARL 03 26 85 93 46
61, place d'Erlon

STRASBOURG

FUJIYAMA 06 19 60 02 12
19 rue des veaux

MIKADO 03 88 21 07 20
11 quai Turckheim

MOOZE 03 88 22 68 46
1 rue de la Demi Lune

VITTEL

LE COMPTOIR 03 29 08 90 83
294 rue de Verdun

NORD

LILLE

JOMON 03 28 36 84 46
4 rue de la Rapine

VALENCIENNES

NEGISHI 03 27 25 72 31
80 Av. Georges Clémenceau



CUISINEZ JAPONAIS À LA MAISON !















LE PREMIER LIVRE DE RECETTES JAPONAISES EN MANGA :



50 recettes dessinées pas à pas avec des explications pour chaque sauce et assaisonnement

En vente sur le site www.wasabi.fr

15 EUROS

EDITIONS THÉMA PRESS